



RELS

Joan Bagur - Cuiner

L'equip de Rels Restaurant us vol oferir el següent menú degustació ple d'estacionalitat, temporalitat i proximitat.

-elsSnacks-

Bunyol de sobrassada, dàtils i llimona

Escumós de tomàtiga al forn

Calamar a la romana

-elMenú-

Paté d'albergínia escalivada, croutons i sardina fumada amb brots picants

Amanida d'enciam ecològic, tomàtigs cirerol en conserva, peix en semi-salaó i cogombre

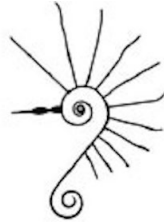
Cap Roig en el seu suquet

Royal de porc amb fruita pansificada, fruits secs i salsa de porc i safrà

-elDolç-

OU farcit al estil Fra Roger (S.XVIII)

Carabassa en greixera, cardamom i mandarina



Cas Cònsol
Restaurant

MENÚ:

ENTRANTES A ELEGIR:

- Variado de conchas con vinagreta de verduras.
- Carpaccio de ternera menorquina con virutas de queso de la Isla.
- Salmon marinado con limón, albahaca, queso y jengibre.
- Raviolis de Trufa negra con salsa de setas.
- Pan de cristal con tomate.

SEGUNDO PLATO:

- Pescado de la Isla (según captura: gallo de San Pedro, Dentón, Cap Roig...) a la menorquina, donostiarra o frito con ajos.
- Solomillo de ternera de Menorca a la brasa, con fôie o con salsa de queso.
- Cochinillo deshuesado al horno a baja temperatura.

POSTRE:

- Pudin de requesón con helado de vainilla.
- Sorbete de limón
- Carpaccio de piña con helado de coco.
- Tiramisú.

BEBIDA NO INCLUIDA



Pinzell
RESTAURANT

Primeros degustación

Bocaditos de salmon con guacamole

Timbal de pato

Croquetas de gamba

Raviolis de gamba ,melocotón y yogurt griego

Segundos a elegir

Entrecot de menorca a la brasa

Lechona crujiente deshuesada

Bacalao con carpaccio de gambas con salsa de cilantro ,
ostras y lima

Rape sobre lecho de arroz negro de sepia y crema de ajos

Postres a elegir

Sinfonia de chocolates

Espuma de menjar blanc con confitura de naranja y aire de
canela

Tortada de almendras con salsa de chocolate



ENTRANTE A ELEGIR:

- Pulпитos encebollados a la menorquina
- Rabas de calamar bravas
- Croquetas de gamba roja y de sepia en su tinta
- Mejillones al curry
- Huevos rotos de nuestras gallinas con sobrasada y queso curado Maó

SEGUNDOS A ELEGIR

- Pescado del día a la menorquina (horno con panadera, tomate y provenzal)
- Tataki de Wagyu de Menorca sobre panadera, rocola y chimichurri
- Cachopo menorquín (ternera vedella vermella de Menorca, sobrasada y queso Cala Blau) con patatas fritas
- Paella de pato, tataki de pescado del día y alioli de kimchy (Min.2 pax)
- Arroz meloso de sepia en su tinta con alioli (Min.2 pax)

POSTRES A ELEGIR

- La mejor tarta de queso
- Tarta coulant de chocolate
- Sorbete de "Gin amb Llimonada"

BEBIDA NO INCLUIDA



SesVoltes
Espai Gastronòmic

MENU DEGUSTACIO A TAULA COMPLERTA

Caramels de cuixot i poma

Tartar de carnixua amb mermelada de tomàtiga

Mini formatjades de gambes de Ciutadella i bulets de temporada

Arros melós de comesecas, secret de porc negre i la seva sobrassada

Caldereta de peix de roca i gambes amb sopes de pa de xeixa de la vall

Porcella a baixa temperatura sense os amb parmentier de monyaco

Tarta de formatge vell amb culis de maduixes i pols de carquinyols

OPCIO MENU VEGETARIA A TAULA COMPLERTA

Amanida de brots tendres del camp menorquí amb cruixent de arros i fruits secs

Croquetes de bulets amb maionesa de trufa

Mini Formatjada de favetes i bulets de temporada

Albergínies plenes a la menorquina

Arròs brut vega

Pasta fresca de carabasa ecològica torrada i formatge vell

Tarta de formatge amb culis de maduixa i pols de carquinyols