



## Son Granot

### TAST DE SON GRANOT

#### PRIMEROS PLATOS

Puerros asados, sabayón de estomagale, yema curada, sobrasada blanca y nuestras huevas.

Huevo termal ecológico, cremoso de cabra de la isla y pan de ceniza de xeixa.

Consomé de oliagua, caballa marinada y bugambilia.

#### SEGUNDOS PLATOS

El bonito que da el callo, al estilo antiguo de Fra Roger.

“Coc” de cola vaca roja, boniato y azafrán.

Cordero, crujiente de arroz de la tierra y camot.

#### POSTRES

Trilogía de queso Mercadal (D.O. Mahón-Menorca).

Helado de greixera y miel de camamilla.

Chocolate, algarroba, malvasía y figat.

Pan, refresco, caña o vino y café.

### SON GRANOT TAST

#### STARTERS

*Roasted leeks, estomagale sabayon, cured egg yolk, white sobrasada and our own roe.*

*Poached organic egg with local creamy goats cheese and xeixa (bread wheat) smoke bread.*

*Consommé of oliagua (Menorcan vegetable soup) with marinated mackerel and bougainvillea.*

#### SECOND COURSES

*White tuna, in the old style of Fra Roger.*

*Red oxtail cóc (local sort of bread) with sweet potato and saffron.*

*Lamb, crispy arròs de la terra (local dish made with wholemeal wheat) and camot (local blood sausage).*

#### DESSERT

*Mercadal cheese trilogy (Mahón-Menorca D.O.).*

*Greixera and camomile honey ice cream*

*Chocolate, carob, malvasia and fig preserve.*

*Bread, soft drink, glass of beer or wine, and coffee.*

//25€ //25€

En caso de alergias o intolerancias consultar al camarero / *Please ask your waiter in case of allergies or intolerances*

