



JARDÍ DE SES BRUIXES

RESTAURANT

Crema o sopa del día <i>Cream Soup or soup of the day</i>	8 €
Aperitivos mediterráneos <i>Mediterranean appetizers</i>	11 €
Patató de Sant Lluís con salsa valiente <i>Sant Lluís young potatoes with a 'brave' sauce</i>	7 €
Tabla de Jamón ibérico con <i>pa de vidre</i> y tomate <i>'Ibérico' ham with roast bread and tomato spread</i>	18 €
Tabla de quesos de Menorca <i>Minorcan cheese platter</i>	14 €
Ensalada de rúcula, parmesano, tomate seco, piñones y vinagreta balsámica <i>Salad of rocket, Parmesan, dried tomato, pine seeds and Balsamico vinaigrette</i>	9 €
Ensalada de canónigos, cebollita tierna, queso de cabra y bacon crujiente <i>Lamb's lettuce, spring onion, goat cheese and crispy bacon</i>	10 €
Salteado tibio de lentejas, berenjena asada y toque de yogur <i>Luke warm lentil sauté with baked aubergine and dash of yogurt</i>	10 €
Quinoa con hortalizas de raíz horneadas con o sin queso tierno de cabra <i>Quinoa with baked root vegetables with or without young goat cheese</i>	12 €
Parrillada de verduras con Romesco <i>Grilled vegetables with Romesco sauce</i>	12 €
Pasta del día <i>Today's pasta</i>	10 €
Tataki de atún <i>Tuna tataki</i>	18 €
Pescado del día a la plancha <i>Today's fresh fish</i>	16 €
Bacalao confitado con patata panadera al pimentón de la Vera <i>Cod confit with baked potatoes with a touch of smoked Paprika 'de la Vera'</i>	18 €
Magret de pato con puré de patata, col lombarda y frutos rojos <i>Duck 'magret' with mashed potatoes, red cabbage and forest fruits</i>	18 €
Solomillo de ternera menorquina con patatas baby y salteado de verduras <i>Filet steak with baby potatoes and vegetables sauté</i>	20 €

Disponemos de información sobre alérgenos · *Information about allergens available*