

L'ESPIELL *de* MORVEDRA NOU

L'Espiell, mirilla, en menorquín. Una forma de mirar que lo dice todo.

Nace en Morvedra Nou, una finca del siglo XVII rodeada de tancas, esas paredes de piedra seca que durante siglos han dividido el campo menorquín sin cemento, solo con el peso y el equilibrio de las piedras. Una arquitectura tradicional y llena de simbología. La misma que inspira esta cocina.

Un bistró contemporáneo.

Base francesa, alma menorquina, y siempre el producto por delante.

José María Borrás cocina con una adoración absoluta por su querida Menorca, con una propuesta que pone en valor su meticulosa calidad de los cultivos y agricultores de la isla y sus años de estudio en escuelas francesas.

Como la isla: arraigado en lo propio, sin miedo a lo que llega de fuera.

Hay mesas donde se come. Y mesas donde, sin saber muy bien cómo, terminas contando cosas.



SNACKS

LINGOTE DE PESCADO CON SABAYON DE PALO CORTADO Y CAVIAR 25 €

RAMA DE OLIVO CON ATÚN ROJO 15 €

ENTRANTES

ENSALADA DE COGOLLOS CON SARDINAS, HIGOS EN SALMUERA Y QUESO MAHÓN 22 €

ENSALADA DE TOMATE Y NARANJA SANGUINA 15 €

TARTAR DE MELÓN 19 €

melón de la isla, crema de almendras, corteza de melón y citronela, helado de hoja de limonero

PUERRO SOSADO Y MISO BLANCO 20 €

con hierbas, cremoso de yogur y panceta joselito

CORTE DE FOIE GRASS AL VINO 30 €

y texturas de uva

CORTE DE LAMINAS DE PICAÑA AHUMADA CON MADERA DE MENORCA 20 €

queso mahón, aceite de morvedra y piñon nacional

GAMBAS A LA PROVENZAL PSM

las clásicas gambas al ajillo versión mediterranea

MOULES & FRITES DE MENORCA 25 €

al estilo más belga, mejillones del puerto de Mahón en vino de Menorca y bearnesa de hierbas
acompañado de nuestras patatas fritas

L'ESPIELL BISTRO

Precios con IVA incluido



PLATOS DE FONDO

PARPATANA DE ATÚN ROJO EN JUGO ENCEBOLLADO 39 €
con pimientos escalibados con barbacoa mediterránea

RODABALLO BRASA CON PIL PIL Y EMULSIÓN DE ALGAS 35 €

LANGOSTA A LA MEUNIERE PSM
langosta de Menorca asada en salsa de mantequilla, hierbas y limón

TAGLIATELLE AL LIMÓN CON TARTAR DE GAMBAROJA 42 €
extra caviar: 36 € pp

PATO DEL PIRINEO LACADO AL RATAFÍA 38 €
en guiso corto con frutas secas, orégano y setas

CLÁSICO SOLOMILLO ROSSINI 45 €

ACOMPANIAMIENTOS

PATATAS FRITAS ADICTIVAS
Clásicas 10 €
Con salsa de queso Mahón 15 €
Con salsa de trufa 20 €

PARMENTIER ESTILO ROBUCHON 12 €

ENSALADA DE COL CON MANZANA Y ENCURTIDOS 10 €

L'ESPIELL BISTRO

Precios con IVA incluido



MI MUNDO DULCE

CHOUX DE CHOCOLATE Y VAINILLA 16 €

receta del pastelero parisino Christophe Adam rellena de namelaka de tulakalum
y helado de vainilla de Madagascar

TARTA DE QUESO MAHÓN ESPECIAL DEL CHEF 16 €

FRUTOS ROJOS BALSÁMICO 14 €

con chantilly montada de baya de la pasión, helado de queso de cabra a la pimienta

COOKIE AL MOMENTO DE CHOCOLATE BLANCO TOSTADO 17 €

con sésamo, coco y helado de dulce de leche y banana

L'ESPIELL BISTRO

Precios con IVA incluido