



Menorca es rica porque ha permanecido, en gran parte, intacta.

Una isla donde la tierra se ha cultivado con respeto generación tras generación, donde las capas de suelo guardan una diversidad extraordinaria y donde el mar, todavía limpio y generoso, ofrece un pescado casi salvaje, criado en aguas que siguen siendo libres.

Para nosotros, el olivo se convierte en un símbolo, permanece como guardián silencioso del paisaje, testigo de una agricultura paciente y de una relación profunda con la tierra.

En Menorca, la tradición no significa antiguo.

Significa preservar lo esencial: el producto, sus tiempos y sus formas de cultivo respetuosas.

En manos de los chefs Laura Palaiakis, Eduardo Sosa y su equipo, y bajo la dirección creativa de José María Borrás, esa herencia ha dado fruto con el mayor respeto y cariño en la carta que hoy os presentamos.

Y todo, bajo nuestro siempre amado Olivar de Amagatay.



ENTRANTES

SOLO PARA TÍ (BOCADOS POR PERSONA)

RUBIOL DE CANGREJO DE ROCA, ESPINACAS Y PIÑONES 9€
con queso de Mahón

BRIOCHE DE ANGUILA, HIGOS DE SALMUERA Y FOIE 9€
cocinado en hoja de higuera

PARA COMPARTIR AL CENTRO

TATAKI DE LOMO DE ATÚN ROJO CON HUMMUS DE GARBANZOS ECOLÓGICOS Y GRANADA 34€
con crema de yogur de hierbas y pan de pita receta tradicional

PESCA DEL DÍA EN TEMPURA 25€
con escabeche de gamba y orégano

ÑOQUIS DE QUESO DE CABRA CON MOLLEJAS DE CORDERO 30€
acompañado de crema de berenjena escalivada y helado de salvia

CRUDO DE GAMBA ROJA 32€
con ajo blanco de almendra, menta y cherris lacto-fermentados

DEL HUERTO Y KM 0

TOMATE ENTERO DE COR DE BOU EN JUGO MENDOCINO 21€
tomate asado en flor, mejorana, miel de tomillo y virutas de queso de Mahón

TARTAR DE SANDÍA FRESCA, MENTA Y QUESO FETA 15€



DEL MAR MEDITERRÁNEO

TAGLIATELLE DE CARABINERO Y VELOUTÉ DE SUS CABEZAS 39€
con gamba carabinera, hinojo encurtido, lima fresca y schichimi

“POP AMB CANSALADA” PULPO A LA BRASA CON PAPADA AHUMADA 38€
con mantequilla de manzanilla de la finca, cremoso de cebolla y shisho

CANELÓN CASERO DE ATÚN ROJO 32€
con su ragú acompañado de crema de coliflor y frambuesas

RAPE ENTERO A LA PARRILLA 70€
con refrito de ajos tiernos y ajos negros

CORVINA ASADA EN “COSTRA DE BUTIFARRÓN NEGRO” 34€
con texturas de hinojo y migas de butifarrón negro

DE LA TIERRA BALEAR

TXULETA DE VACA 90€
con verduras del huerto y chimichurri menorquín

POLLO COQUELET DE LA GRANJA LACADO CON ESPECIAS 37€
con patata confitada con lima kefir y mostaza Dijon

RISOTTO DE LENTEJA COLORADA CON CARRILLERA DE VACA GLASEADA 42€
con capelleti de queso Mahón

SERVICIO DE PAN DE HARINA ECOLÓGICA 7€
servido con aceite de oliva y mantequillas Amagatay



POSTRES

TARTA DE QUESO MAHÓN ESPECIAL DEL CHEF 16€

MINI ENSAIMADA DE CAN PONS COCINADA AL MOMENTO 15€
con texturas de avellana

CHOCOLATE, OLIVA Y SAL DE MENORCA 13€

COOKIE DE HIGOS DE NUESTRA HUERTA 13€
con helado de yogur y lima

TIRAMISÚ AHUMADO AL PALO 14€



EL OLIVAR
de **A M A G A T A Y**

ANNUA
SIGNATURE HOTELS