

The background of the entire image consists of vertical stripes in two colors: a deep terracotta red and a light beige. The stripes are of equal width and run from the top to the bottom of the frame.

MORVEDRA NOU

SUNSET BAR

MENÚ DEL SOL PONIENTE

PARA COMPARTIR

Hummus de garbanzos ecológicos, granada y tap de cortí con crema de yogur de hierbas y pan de pita receta tradicional	16€
Ostra: Natural - Vinagreta campestre - Bloody Mary (unidad) <i>(Extra caviar 8)</i>	7€
Burrata, cherrys lacto-fermentados, gazpacho de oliaigua y anchoa	18€
Ensalada de apio, queso mahón y menta	14€

ABRE BOCAS

Ceviche fresco en aguacate y serviola con maíz frito y cilantro	24€
Lomo de atún rojo marinado asiático-mediterránea, lima y caviar	29€
Corte de láminas de picaña ahumada con queso mahón, AOVE Morvedra y piñón nacional <i>(Extra caviar 46€)</i>	27€
Carpaccio de gamba roja de Menorca con helado de limón y AOVE Morvedra	32€
Anchoas agur pan con tomate	32€
Tabla de quesos locales de Ciutadella con uvas y figat	22€
Plato de jamón ibérico de bellota 100%, pan con tomate	50€

PARA TERMINAR

Tarta de queso Mahón especial del chef	16€
Helado de yogur, miel especiada de Menorca y teja de almendra	10€
Milhojas de crema pastelera con palo de Menorca y helado de vainilla	14€

VINOS

CHAMPAGNE	
RUINART BLANC DE BLANCS Chardonnay	210€
RUINART ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir	200€
DOM RUINART Chardonnay	400€
KRUG Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	430€
BLANCO	
OSSIAN 2023 Verdejo Prefiloxerico	65€
POUILLY-FUMÉ SILEX 2020 Sauvignon Blanc	410€
LA COMTESSE 2020 Albariño	210€
VALDESIL O CHAO 2022 Godello	175€
ROSADO	
PLA DEL ANGELS 2024 Garnacha tinta	55€
JHANA 2024 Merlot, Petit Verdot	60€
CHATEAU DU GALOUPET CRU Garnacha, Tibouren, Syrah, Rollé, Cinsault, Semillón	120€
WHISPERING ANGELS 2025 Cinsault, Garnacha , Morvedre, Syrah	45€
CHÂTEU PEYRASSOL 2024 Cinsault, Garnacha , Morvedre	45€
TINTO	
GRAN CALLEJO 2019 Tinto fino	140€
NAVATALGORDOM Garnacha tinta	75€

BEBIDAS

Agua (con o sin gas)	6€
Estrella Damm	7,5€
Estrella Damm 0,0 sin gluten	8€
Estrella Damm lemon	7,5€

COCKTAILS

HUGO	
Cava, licor de saúco, soda y menta. Ligero, floral y muy refrescante.	18€
CHANDON SPRITZ	
Bitter de naranja y especias. Amargo suave y perfecto para el aperitivo	18€
POMADA XORIGUER	
Gin xoriguer y limonada. El clásico menorquín del verano	18€
LIMONA MOCK	
Limón, vainilla, menta y ginger beer.	15€

VINOS & COCKTAILS

MENU OF THE SETTING SUN

TO SHARE

Organic chickpea hummus, pomegranate and tap de cortí. Herb yogurt cream, charcoal-grilled vegetables, pita bread and pomegranate	16€
Oyster: Natural - Country vinaigrette - Bloody Mary (unit) <i>(Extra caviar €8)</i>	7€
Burrata, lacto-fermented cherry tomatoes, oliaigua gazpacho and anchovy	18€
Celery, Mahón cheese and mint salad	14€

APPETIZERS

Fresh ceviche of amberjack and avocado with fried corn and cilantro	24€
Bluefin tuna loin Asian-Mediterranean marinade, finger lime	29€
Smoked picanha slices with Mahón cheese, Morvedra extra virgin olive oil, and Spanish pine nuts <i>(Extra caviar 46€)</i>	27€
Menorcan red prawn carpaccio with lemon ice cream and Morvedra EVOO	32€
Anchovies Agur, bread with tomato	32€
Local cheese board from Ciutadella with grapes and figat	22€
Platter of 100% Iberian acorn-fed ham with tomato bread	50€

TO FINISH

Mahón cheesecake our chef's special	16€
Yogurt ice cream, spiced Menorcan honey, and almond tuile	10€
Custard mille-feuille with Menorcan palo liqueur and vanilla ice cream	14€

WINES

CHAMPAGNE	
RUINART BLANC DE BLANCS Chardonnay	210€
RUINART ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir	200€
DOM RUINART Chardonnay	400€
KRUG Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	430€

WHITE	
OSSIAN 2023 Verdejo Prefiloxerico	65€
POUILLY-FUMÉ SILEX 2020 Sauvignon Blanc	410€
LA COMTESSE 2020 Albariño	210€
VALDESIL O CHAO 2022 Godello	175€

ROSÉ	
PLA DEL ANGELS 2024 Garnacha tinta	55€
JHANA 2024 Merlot, Petit Verdot	60€
CHATEAU DU GALOUPET CRU Garnacha, Tibouren, Syrah, Rollé, Cinsault, Semillón	120€
WHISPERING ANGELS 2025 Cinsault, Garnacha , Morvedre, Syrah	45€
CHÂTEU PEYRASSOL 2024 Cinsault, Garnacha , Morvedre	45€

RED	
GRAN CALLEJO 2019 Tinto fino	140€
NAVATALGORDOM Garnacha tinta	75€

DRINKS

Water (still or sparkling)	6€
Beer Estrella Damm	7,5€
Beer Estrella Damm 0,0 gluten-free	8€
Beer Estrella Damm lemon	7,5€

COCKTAILS

HUGO	
Cava, elderflower liqueur, soda and mint. Light, floral and very refreshing	18€
CHANDON SPRITZ	
Orange and spice bitter. Gently bitter and perfect for an aperitif	18€
POMADA XORIGUER	
Xoriguer gin and lemonade. The classic Menorcan summer drink	18€
LIMONA MOCK	
Lemon, vanilla, mint and ginger beer	15€

DRINKS & COCKTAILS

MENU DU COUCHER DE SOLEIL

À PARTAGER

Houmous de pois chiches bio, grenade et tap de cortí. Crème de yaourt aux herbes, légumes grillés au charbon, pain pita et grenade 16€

Huîtres: Nature - Vinaigrette campagnarde - Bloody Mary (l'unité) (Extra caviar 8) 7€

Burrata, tomates cerises lacto-fermentées, gazpacho d'oliagua et anchois 18€

Salade de céleri, fromage de Mahón et menthe 14€

ENTRÉES

Ceviche frais de sériole et avocat avec maïs frit et coriandre 24€

Longe de thon rouge, marinade asiatique-méditerranéenne, citron caviar 29€

Tranches de picanha fumée avec fromage de Mahón, huile d'olive extra vierge Morvedra et pignons de pin espagnols (Extra caviar 46€) 27€

Carpaccio de crevette rouge de Minorque avec glace au citron et huile d'olive vierge extra Morvedra 32€

Anchois Agur, pain à la tomate 32€

Plateau de fromages locaux de Ciutadella avec raisins et figat 22€

Assiette de jambon ibérique de bellota 100% avec pain à la tomate 50€

POUR TERMINER

Tarte au fromage de Mahón spécialité du chef 16€

Glace au yaourt, miel épicé de Minorque et tuile aux amandes 10€

Mille-feuille à la crème pâtissière avec palo de Minorque et glace à la vanille 14€

VINS

CHAMPAGNE
RUIART BLANC DE BLANCS Chardonnay 210€
RUIART ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir 200€
DOM RUIART Chardonnay 400€
KRUG Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 430€

BLANC
OSSIAN 2023 Verdejo Prefiloxerico 65€
POUILLY-FUMÉ SILEX 2020 Sauvignon Blanc 410€
LA COMTESSE 2020 Albariño 210€
VALDESIL O CHAO 2022 Godello 175€

ROSÉ
PLA DEL ANGELS 2024 Garnacha tinta 55€
JHANA 2024 Merlot, Petit Verdot 60€
CHATEAU DU GALOUPET CRU Garnacha, Tibouren, Syrah, Rollé, Cinsault, Semillón 120€
WHISPERING ANGELS 2025 Cinsault, Garnacha, Morvedre, Syrah 45€
CHÂTEU PEYRASSOL 2024 Cinsault, Garnacha, Morvedre 45€

ROUGE
GRAN CALLEJO 2019 Tinto fino 140€
NAVATALGORDOM Garnacha tinta 75€

BOISSONS

Eau (sans gaz et avec) 6€
Bière Estrella Damm 7,5€
Bière Estrella Damm 0,0 sans gluten 8€
Bière Estrella Damm lemon 7,5€

COCKTAILS

HUGO
Cava, liqueur de fleur de sureau, soda et menthe. Léger, floral et très rafraîchissant 18€

CHANDON SPRITZ
Bitter à l'orange et aux épices. Légèrement amer et parfait pour l'apéritif 18€

POMADA XORIGUER
Gin Xoriguer et limonade. Le classique de l'été minorquin 18€

LIMONA MOCK
Citron, vanille, menthe et ginger beer 15€

VINS & COCKTAILS