

SUA

LA PARRILLA DE MENORCA



MENÚ DE CAMPO

Cortes de embutido de Menorca y vermut

Ostra tibia al sarmiento
Meunière de fresas de Amagatay

Carabinero y sobrasada
Brasa directa, ajo tierno, jugo de cabezas con sobrasada

Tomate de verano a la brasa
Acompañado de sopa fría de "tomatillo verde" y queso Mahón

Calamar de potera encebollado con jugo de tuétano

Falso risotto con pescado a la brasa
Risotto de coliflor a la brasa con pescado de lonja

Vaca vieja en tres pases
Caldo de huesos, chuleta a la brasa y rabillo, pimientos del piquillo, naranja, miel Dolçamar y ensalada verde

POSTRE

Piña
Osmotizada y asada en ginebra, helado de lima, coco

Leche frita e higo
Helado de yogur e higos en salmuera

Precio: 120€ / persona



Lo nuestro con la brasa y las noches menorquinas en el campo. Aquí se come entre amigos: las mesas se comparten, el campo también.

menú

SUA

LA PARRILLA DE MENORCA



MENU FROM THE FIELDS

Menorcan charcuterie and vermouth

Warm oyster with vine shoots
Amagatay strawberry meunière

Red prawn and sobrasada
Direct grill, young garlic, prawn head jus with sobrasada

Summer tomato from the grill
Served with cold "green tomatillo" soup and Mahón cheese

Line-caught squid with onions and bone marrow jus

False risotto with grilled fish
*Grilled cauliflower risotto with day-boat fish
Old cow in three passes*

Bone broth, grilled rib chop and rump tail, piquillo peppers, orange, Dolçamar honey and green salad

DESSERTS

Pineapple
Osmotised and roasted in gin, lime and coconut ice cream

Fried milk and fig
Yoghurt ice cream and figs in brine

Price per person: 120€



We're all about the grill and Menorcan nights out in the countryside. Here you eat among friends: tables are shared, and so is the land.

menu

SUA

LA PARRILLA DE MENORCA



MENU DE LA CAMPAGNE

Charcuterie de Minorque et vermouth

Huître tiède aux sarments de vigne
Meunière de fraises d'Amagatay

Carabinero et sobrasada
Grillade directe, ail nouveau, jus de têtes à la sobrasada

Tomate d'été à la braise
Accompagnée d'une soupe froide de « tomatillo verde » et fromage Mahón

Calamar de ligne à l'oignon et jus de moelle

Faux risotto au poisson grillé
Risotto de chou-fleur grillé au poisson de criée

Vieille vache en trois services
Bouillon d'os, côte grillée et aiguillette de rumsteck, poivrons piquillo, orange, miel Dolçamar et salade verte

DESSERTS

Ananas
Osmosé et rôti au gin, glace citron vert et coco

Lait frit et figue
Glace au yaourt et figues en saumure

Prix par personne: 120€



Ici, c'est la braise et les nuits minorquines à la campagne. On mange entre amis : les tables se partagent, la campagne aussi.

menu