

L'ESPIELL BISTRO

MORVEDRA NOU

El Espiell, del menorquin, mirilla.

Un ojo curioso y sincero que se asoma al presente sin olvidar lo aprendido. Desde ese hueco discreto, como el de las antiguas puertas, se contempla la cocina con emoción, con hambre de verdad y con voluntad de futuro. Se proyectan las bondades de la tierra menorquina con una nueva perspectiva.

Aquí se cocina al ritmo de un bistró contemporáneo reinterpretado desde el respeto: directo, sin artificio, con el sabor como única promesa. El punto de partida es la cocina francesa actual, con sus bases firmes, su elegancia sencilla y su capacidad de hablar desde lo cotidiano. Pero en El Espiell, esa tradición se redibuja con acento propio. Con la mirada de Jose María Borrás, menorquín de cuna y convicción, que cocina desde la memoria pero sin nostalgia y el soporte de Jonás García.

El producto, que aquí no es un fetiche, sino el principio de todo, habla de lo que somos. Del alimento que no solo nutre, sino que emociona. Y del trabajo, que cuando es honesto, se nota en el plato.

El Espiell no busca sorprender. Busca quedarse.



Entrantes

ENSALADA DE TOMATE Y NARANJA SANGUÍNEA

Tomate a baja temperatura, espuma de naranja sanguínea y bouquet de hoja de roble
16€

CREMA FRÍA DE ALMENDRAS CON TARTAR DE MELÓN

Melón de la isla, crema de almendras frescas, corteza de melón y citronela con helado de hoja de limonero
19€

BALLET DE HOJAS, ORTIGUILLAS FRITAS Y ENCURTIDOS

Ortiguillas fritas con salicornia encurtida por nosotros, hinojo fresco, lechuga de mar desalada y alioli de anís y trocadero
24€

PUERRO EN BEURRE BLANC DE CÍTRICOS

Todo el puerro en diferentes cocciones y partes envuelto en una beurre blanc de mantequilla tostada y cítricos de Menorca
22€

MULES ET FRITES MENORQUINAS

Al estilo más belga, mejillones del puerto de Mahón en vino de Menorca y bearnesa de hierbas acompañado de nuestras patatas fritas
20€

TERRINA DE FOIE MICUIT Y ANGUILA AHUMADA

Inspirado por los chefs Martín Berasategui y la receta de paté de Alain Ducasse, terrina clásica de foie de pato del pirineo, texturas de manzana y pan de croissant
40€

Especialidades de L'Espïell

CAP ROIG"DE ROCA CRUIENTE

Frito y acompañado con encurtidos de Yucatán, chalaquita peruana, mahonesa de yuzu y agua de Lourdes
90€

CANELÓN DE ATÚN CON CAVIAR, RELLENO DE FARSA DE STRACCIATELLA Y GAMUSI DE MENORCA

Una fina lámina del lomo de atún rojo de la almadraba rellena de gamba roja de Menorca, caviar y ponzu de kumquat
60€

TALLARINES ANNUA SIGNATURE

Tallarines revolcados en queso de Menorca de 25 kg, crema de escalonias, caviar y yema de huevo
60€

LANGOSTA Á LA MEUNIÈRE

Langosta de Menorca asada en salsa de mantequilla, hierbas y limón
110€

Precios con IVA incluido

L'ESPIELL BISTRO



Platos de Fondo

PITHIVIER DE SOBRASADA BLANCA, QUESO DE CABRA Y SOPA DE CEBOLLA

En forma del clásico pithivier, un queso de cabra Menorquin, cocinado dentro de una masa de ensaimada y envuelto en una sopa de cebolla blanca menorquina

30€

PESCADO AUBERGE D'ILLE

Versión del clásico pescado del triestrellado restaurante alsaciano con alioli de hierbas, crema de acelgas y tomatillos confitados

38€

VIEIRAS AL CURRY DE CRUSTÁCEO, PANCETA IBÉRICA Y CAFÉ

Vieiras risoladas en mantequilla de jengibre, panceta ibérica confitada, gel de limón, sobre un cremoso curry verde de estilo tailandés con crustáceos

39€

SOLOMILLO ROSSINI

Clásico solomillo de ternera Rossini con foie gras, salsa perigourdine con trufa y pan brioche de mantequilla tostada

42€

PATO DEL PIRINEO LACADO, RATAFIA Y OREGANO

Pato en guiso corto, alratafia con ciruelas, orégano y pasas

38€

Acompañamientos

TRIPLE FRENCH FRIES CON TRUFA

20€

PARMENTIER ESTILO ROBUCHON Y QUESO MAHÓN

Parmetièrre de patata, queso mahón y vino fino

15€

ZANAHORIAS BABY GLASEADAS

Zanahorias moradas de cultivo ecológico glaseadas en miel de la isla

14€

ESPÁRRAGOS BALDER

15€

Precios con IVA incluido

L'ESPIELL BISTRO



Mi Mundo dulce

MESA DE QUESOS SELECCIÓN

Selección de quesos del mundo, acompañado de chutney de frutas de temporada

5 tipos 20€

8 tipos 32€

BABA AL RON

Clásico baba al ron acompañado de helado de coco y kéfir de lima con gelatina de piña

15€

CHOUX DE CHOCOLATE Y VAINILLA

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

18€

MINI TARTA DE CRÊPES SUZETTE Y FLOR DE SAÚCO

Crêpes y melocotón con helado de flor de saúco y salsa suzette

16€

“EL PATIO DEL AMOR”

Ensalada de frutos rojos y pimienta de Jamaica acompañado de helado de champagne

16€

Precios con IVA incluido

L'ESPIELL BISTRO

L'ESPIELL BISTRO

MORVEDRA NOU