

Sua

LA PARRILLA DE MENORCA



MENÚ DE CAMPO

Picaña madurada de Menorca y carn i xua
AOVE de Morvedra, mantequilla ahumada y pan Amagatay

Menestra de bivalvos de Mahón
Navajas, mejillones y escupiñas
con jugo de almendra y limón

Carabinero y sobrasada
Jugo de sus cabezas con sobrasada

Tomate de verano y ventresca de atún rojo
Texturas de piparra

Berenjena, caviar y tuétano

Pescado de captura salvaje
Flor de calabacín y pil pil

Langosta curada en grasa de chuleta
Meunière de hierbas frescas

Chuleta de Menorca madurada en kombu
Ensalada y verduras del huerto Amagatay

POSTRE

Carpaccio de frutas frescas

“Higos a la chapa”
Vainilla y yogur

Precio: 130€ / 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

Aged Menorcan Picanha and Carn i Xua
*Morvedra extra virgin olive oil, smoked butter
and Amagatay bread*

Mahón Shellfish Medley
*Razor clams, mussels and cockles with almond
and lemon jus*

Red prawn and sobrasada
Red prawn head jus with Menorcan sobrasada

Summer Tomato and Bluefin Tuna Belly
Piparra textures

Eggplant, Caviar and Bone Marrow

Wild-Caught Fish
Zucchini flower and pil-pil

Lobster Cured in Rib Fat
Fresh herb meunière

Kombu-Aged Menorcan Rib Chop
*Salad and vegetables from the Amagatay kitchen
garden*

DESSERTS

Fresh Fruit Carpaccio

"Griddled Figs"
Vanilla and yoghurt

Price per person: 130€



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

Picanha maturée de Minorque et Carn i Xua
Huile d'olive vierge extra de Morvedra, beurre fumé et pain d'Amagatay

Déclinaison de bivalves de Mahón
Couteaux, moules et coques, jus d'amande et citron

Carabinero et sobrasada
Jus de têtes de carabinero à la sobrassada

Tomate d'été et ventrèche de thon rouge
Textures de piparra

Aubergine, caviar et moelle

Poisson de pêche sauvage
Fleur de courgette et pil-pil

Homard mûré dans la graisse de côte de bœuf
Meunière aux herbes fraîches

Côte de bœuf de Minorque mûrée au kombu
Salade et légumes du potager d'Amagatay

DESSERTS

Carpaccio de fruits frais

« Figs à la plancha »
Vanille et yaourt

Prix par personne: 130€



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

menu