

L'ESPIELL *de* MORVEDRA NOU

L'Espiell, mirilla, en menorquín. Una forma de mirar que lo dice todo.

Nace en Morvedra Nou, una finca del siglo XVII rodeada de tancas, esas paredes de piedra seca que durante siglos han dividido el campo menorquín sin cemento, solo con el peso y el equilibrio de las piedras. Una arquitectura tradicional y llena de simbología. La misma que inspira esta cocina.

Un bistró contemporáneo.

Base francesa, alma menorquina, y siempre el producto por delante.

José María Borrás cocina con una adoración absoluta por su querida Menorca, con una propuesta que pone en valor su meticulosa calidad de los cultivos y agricultores de la isla y sus años de estudio en escuelas francesas.

Como la isla: arraigado en lo propio, sin miedo a lo que llega de fuera.

Hay mesas donde se come. Y mesas donde, sin saber muy bien cómo, terminas contando cosas.



SNACKS

LINGOTE DE PESCADO CON SABAYON DE PALO CORTADO Y CAVIAR 25 €

RAMA DE OLIVO CON ATÚN ROJO 15 €

ENTRANTES

ENSALADA DE COGOLLOS CON SARDINAS, HIGOS EN SALMUERA Y QUESO MAHÓN 22 €

ENSALADA DE TOMATE Y NARANJA SANGUINA 15 €

TARTAR DE MELÓN 19 €

melón de la isla, crema de almendras, corteza de melón y citronela, helado de hoja de limonero

PUERRO SOSADO Y MISO BLANCO 20 €

con hierbas, cremoso de yogur y panceta joselito

CORTE DE FOIE GRASS AL VINO 30 €

y texturas de uva

CORTE DE LAMINAS DE PICAÑA AHUMADA CON MADERA DE MENORCA 20 €

queso mahón, aceite de morvedra y piñon nacional

GAMBAS A LA PROVENZAL PSM

las clásicas gambas al ajillo versión mediterranea

MOULES & FRITES DE MENORCA 25 €

al estilo más belga, mejillones del puerto de Mahón en vino de Menorca y bearnesa de hierbas

acompañado de nuestras patatas fritas

L'ESPIELL BISTRO

Precios con IVA incluido



PLATOS DE FONDO

PARPATANA DE ATÚN ROJO EN JUGO ENCEBOLLADO 39 €
con pimientos escalibados con barbacoa mediterránea

RODABALLO BRASA CON PIL PIL Y EMULSIÓN DE ALGAS 35 €

LANGOSTA A LA MEUNIERE PSM
langosta de Menorca asada en salsa de mantequilla, hierbas y limón

TAGLIATELLE AL LIMÓN CON TARTAR DE GAMBAROJA 42 €
extra caviar: 36€ pp

PATO DEL PIRINEO LACADO AL RATAFÍA 38 €
en guiso corto con frutas secas, orégano y setas

CLÁSICO SOLOMILLO ROSSINI 45 €

ACOMPANIAMIENTOS

PATATAS FRITAS ADICTIVAS
Clásicas 10 €
Con salsa de queso Mahón 15 €
Con salsa de trufa 20 €

PARMENTIER ESTILO ROBUCHON 12 €

ENSALADA DE COL CON MANZANA Y ENCURTIDOS 10 €

L'ESPIELL BISTRO

Precios con IVA incluido



MI MUNDO DULCE

CHOUX DE CHOCOLATE Y VAINILLA 16 €

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

TARTA DE QUESO MAHÓN ESPECIAL DEL CHEF 16 €

FRUTOS ROJOS BALSÁMICO 14 €

con chantilly montada de baya de la pasión, helado de queso de cabra a la pimienta

COOKIE AL MOMENTO DE CHOCOLATE BLANCO TOSTADO 17 €

con sésamo, coco y helado de dulce de leche y banana

L'ESPIELL BISTRO

Precios con IVA incluido

L'ESPIELL *de* MORVEDRA NOU

L'Espiell, “peephole” in Menorcan. A way of looking that says everything. It was born at Morvedra Nou, a 17th-century estate surrounded by tancas — the dry-stone walls that have divided the Menorcan countryside for centuries without cement, relying only on the weight and balance of the stones. A traditional architecture rich in symbolism. The very same that inspires this cuisine.

A contemporary bistro.
French foundations, Menorcan soul, and always product first.

Chef José María Borrás cooks with an absolute devotion to his beloved Menorca. His cuisine celebrates the meticulous work of the island’s farmers and producers, while reflecting years of training in French culinary schools.

Like the island itself: deeply rooted in its own identity, yet unafraid of what comes from elsewhere.

There are tables where you simply eat. And there are tables where, somehow, you end up sharing things you never expected to tell.



SNACKS

FISH "LINGOT" WITH PALO CORTADO SABAYON AND CAVIAR 25€

OLIVE BRANCH WITH BLUEFIN TUNA 15€

STARTERS

BABY GEM LETTUCE SALAD WITH SARDINES, BRINED FIGS AND MAHÓN CHEESE 22€

TOMATO AND BLOOD ORANGE SALAD 15€

MELON TARTARE 19€

Island melon, almond cream, melon rind and citronella, lemon leaf ice cream

CHARRED LEEK WITH WHITE MISO 20€

With herbs, yogurt cream and Joselito pancetta

FOIE GRAS SLICE IN WINE 30€

With grape textures

SMOKED PICANHA SLICES WITH MENORCAN WOOD 20€

Mahón cheese, morvedra oil and local pine nuts

MEDITERRANEAN-STYLE GARLIC PRAWNS MP

A Mediterranean take on the classic gambas al ajillo

MENORCA MOULES & FRITES 25€

Belgian-style mussels from Mahón port in Menorcan wine with herb béarnaise

Served with our fries

L'ESPIELL BISTRO

Prices with VAT



MAIN COURSES

BLUEFIN TUNA PARPATANA IN ONION JUS 39€
With Mediterranean BBQ roasted peppers

GRILLED TURBOT WITH PIL PIL AND SEAWEED EMULSION 35€

LOBSTER MEUNIÈRE MP
Menorcan lobster roasted with butter, herbs and lemon

LEMON TAGLIATELLE WITH RED PRAWN TARTARE 42€
Extra caviar: €36 pp

PYRENEAN DUCK GLAZED WITH RATAFIA 38€
Short stew with dried fruits, oregano and mushrooms

CLASSIC ROSSINI BEEF TENDERLOIN 45€

SIDES

ADDICTIVE FRIES
Classic 10 €
With Mahón cheese sauce 15 €
With truffle sauce 20 €

ROBUCHON-STYLE PARMENTIER 12 €

COLESLAW WITH APPLE AND PICKLES 10 €

L'ESPIELL BISTRO

Prices with VAT



MY SWEET WORLD

CHOCOLATE AND VANILLA CHOUX 16 €

recipe by Parisian pastry chef Christophe Adam, filled with Tulakalum namelaka and
Madagascar vanilla ice cream

CHEF'S SPECIAL MAHÓN CHEESECAKE 16€

BALSAMIC RED BERRIES 14 €

with passion fruit chantilly and goat cheese & pepper ice cream

FRESHLY BAKED TOASTED WHITE CHOCOLATE COOKIE 17 €

with sesame, coconut and dulce de leche & banana ice cream

L'ESPIELL BISTRO

Prices with VAT

L'ESPIELL *de* MORVEDRA NOU

L'Espiell, « judas » en minorquin. Une manière de regarder qui dit tout. Il est né à Morvedra Nou, un domaine du XVII^e siècle entouré de tancas, ces murs en pierre sèche qui, depuis des siècles, dessinent la campagne minorquine sans ciment, uniquement grâce au poids et à l'équilibre des pierres. Une architecture traditionnelle, riche de sens et de symboles. La même qui inspire cette cuisine.

Un bistrot contemporain.

Une base française, une âme minorquine, et toujours le produit avant tout.

José María Borrás cuisine avec une admiration absolue pour sa chère Minorque. Sa proposition met à l'honneur la qualité méticuleuse des cultures et des producteurs de l'île, tout en portant l'empreinte de ses années de formation dans les écoles françaises.

Comme l'île elle-même : profondément enracinée dans son identité, sans crainte de ce qui vient d'ailleurs.

Il y a des tables où l'on mange. Et il y a des tables où, sans vraiment savoir comment, on finit par se raconter.



SNACKS

LINGOT DE POISSON, SABAYON AU PALO CORTADO ET CAVIAR 25€

BRANCHE D'OLIVIER AU THON ROUGE 15€

ENTRÉES

SALADE DE CŒURS DE SUCRINE AUX SARDINES, FIGUES EN SAUMURE ET FROMAGE DE MAHÓN 22€

SALADE DE TOMATE ET ORANGE SANGUINE 15€

TARTARE DE MELON 19€

melon de l'île, crème d'amandes, écorce de melon et citronnelle, glace à la feuille de citronnier

POIREAU SNACKÉ AU MISO BLANC 20€

aux herbes, crémeux de yaourt et pancetta Joselito

FOIE GRAS AU VIN 30€

et textures de raisin

FINES TRANCHES DE PICANHA FUMÉE AU BOIS DE MINORQUE 20€

fromage de Mahón, huile de morvedra et pignons nationaux

CREVETTE STYLE MEDITERRANÉENE MP

version méditerranéenne des classiques gambas à l'ail

MOULES & FRITES DE MINORQUE 25€

À la façon belge, moules du port de Mahón au vin de Minorque et béarnaise aux herbes

Accompagnées de nos frites

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT



PLATS PRINCIPAUX

PARPATANA DE THON ROUGE EN JUS D'OIGNONS 39 €
Avec poivrons escalivados au barbecue méditerranéen

TURBOT GRILLÉ, PIL-PILET ET ÉMULSION D'ALGUES 35 €

LANGOUSTE À LA MEUNIÈRE PSM
langouste de Minorque rôtie au beurre, aux herbes et au citron

TAGLIATELLES AU CITRON, TARTARE DE CREVETTE ROUGE 42 €
supplément caviar : 36 € p.p.

CANARD DES PYRÉNÉES LAQUÉ AU RATAFIA 38 €
en ragoût avec fruits secs, origan et champignons

CLASSIQUE FILET DE BŒUF ROSSINI 45 €

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES ADDICTIVES

Classiques 10 €

Avec sauce au fromage de Mahón 15 €

Avec sauce à la truffe 20 €

PARMENTIER FAÇON ROBUCHON 12 €

SALADE DE CHOU, POMME ET PICKLES 10 €

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT



MON UNIVERS SUCRÉ

CHOUX CHOCOLAT ET VANILLE 16 €

recette du pâtissier parisien Christophe Adam, garni de namelaka Tulakalum et glace à la vanille de Madagascar

CHEESECAKE AU FROMAGE DE MAHÓN, SPÉCIAL DU CHEF 16€

FRUITS ROUGES AU BALSAMIQUE 14 €

Avec chantilly au fruit de la passion et glace au fromage de chèvre au poivre

COOKIE MINUTE AU CHOCOLAT BLANC TORRÉFIÉ 17 €

avec sésame, coco et glace dulce de leche & banane

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT