



**MOSTRA DE
CUINA
MENORQUINA**

18 DE SETEMBRE AL 4 D'OCTUBRE

**Menú
40€**

Binissués

Restaurant

Entrants

- Tumbet de Verdures Binissués amb ou Estrellat de Granja**
- Sardines amb Ceba a l'estil Fra Rotger**
- Torrada de Sobrasada amb Figes Carmelitzades**
- Cruixent de Verdures amb Alioli amb Zafrà de Menorca**

Segons

- Filet de Vedella Vermella de Menorca amb Bacò.**
- Porcella al Forn de Pedra de Binissués amb Peres al Vi**
- Gall Sant Pere al Forn amb Tumbet Cruixent de Verdures
(per 2 pers.)**
- Bacallà Fregit amb Puré de Bròquil**

Postre

- Tortada Menorquina de Ametlla amb Robell d'ou**
- Pastís de Pastanaga amb Mouse de Formatge de Maó y
Chocolati Blanc**

Reservas: ☎ 971 37 37 28 - 📧 restaurant@binissues.com



**MOSTRA DE
CUINA
MENORQUINA**

18 DE SETEMBRE AL 4 D'OCTUBRE

**Menú
22€**

Binissuès

. Restaurant .

Primers

. Torrada de Pa de Xapata amb Escalibada de Verdures de Menorca Gratinades amb Formatge de Maó al Gin Xoriguer.

. Oli Aigu amb Figues

. Taula de Formatges de l'illa amb Sindría a l'estil Menorquí i Mermelada de Figues

Segons

. Espatlla de Porc Blanc a la Mel de Menorca

. Conill a l'all de Pastanaga Dolça

. Pasta de Fulles de Peix a l'estil Salort de Binissuès.

. Risotto de Sobrassada de Menorca amb Boletus de Sant Lluís i Mel de Menorca (min. 2 pers.)

Postre

. Menjar Blanc amb Llimóna Confitada

. Pastís de Formatge de Maó amb Mermelada Casera de Melicotó

Reservas: ☎ 971 37 37 28 - 📧 restaurant@binissues.com