



**MOSTRA DE
CUINA
MENORQUINA**

18 DE SETEMBRE AL 4 D'OCTUBRE

**Menú
22€**

Binissués

. Restaurant .

Primeros

- . Torrada de Pan de Cristal con Escalibada de Verdura de Menorca Gratinada con Queso Mahón al gin Xoriguer.**
- . Oli aigu con Higos**
- . Taba de Quesos de la Isla con Sandía Fresca al Estilo Menorquín y Mermelada de Higos**

Segundos

- . Pluma de Cerdo Blanco a la Miel de Menorca**
- . Conejo al Ajillo de Zanahoria**
- . Milhojas de Pescado Salort de Binissués.**
- . Risotto de Sobrasada de Menorca con Boletus de Sant Lluís y Miel de Menorca (min. 2 pers.)**

Postre

- . Menjar Blanc con Limón Confitado**
- . Tarta de Queso Mahón con Mermelada Casera de Melocotón**

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



**MOSTRA DE
CUINA
MENORQUINA**

18 DE SETEMBRE AL 4 D'OCOTBRE

**Menú
40€**

Binissués

Restaurant

Entrantes

- Tumbet de Verduras a la Binissués con Huevo de Corral**
- Sardinas Encebolladas de Fra Rotger**
- Torrada de Sobrasada con Higo Caramelizado**
- Crujiente de Verduras con Alioli al Azafrán de Menorca**

Principales

- Solomillo de Ternera Roja de Menorca enbardada en Tocino.**
- Cochinillo al Horno de Piedra de Binissués**
- Gallo San Pedro al Horno con Tumbet Crujiente de Verduras (min. 2 pers.)**
- Bacalao Frito con Puré de Brocolí**

Postre

- Tortada Menorquina de Almendra con Yema**
- Tarta de Zanahoria con Mouse de Queso Mahón y Chocolate Blanco**

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