



Alcaufar Vell
HOTEL RURAL & RESTAURANT
L'Art de Viure

MENÚ DE L'AMO

(esp)



13:30h - 15h

19.30 h- 21:30

ED. 2 - 260604

APPETIZER - APERITIVO

Artisan bread, homemade mayonnaise, cracked olives

Pan artesano, mahonesa casera, aceitunas partidas

Homemade croquettes

Croquetas caseras

STARTERS – ENTRANTES

Traditional Menorcan “Oliaigua” soup with garnish

“Oliaigua” con guarnición

Menorcan potato salad with prawns

Patatas mahonesas con gambas

Fish and seafood stew

Caldera de pescado y marisco

Seasonal vegetables with apple romesco sauce

Verduras de temporada con romesco de manzana

MAIN COURSES - PRINCIPALES

Sea bass with a pistachio crust

Lubina en costra de pistachos

Roast lamb with gravy (roasting juices)

Cordero al horno con “grevi” (jugo de asado)

Parmigiana with Mahón cheese

Parmigiana con queso Mahón

Beef tongue with three sauces

Lengua de ternera con 3 salsas

DESSERTS - POSTRES

Greixera de Traditional Menorcan baked ricotta and sweet potato

“Greixera” de requesón y boniato

Chocolate bar with olive oil and sea salt

Lingote de chocolate, aceite y sal

Apple tarte Tatin

Tatin de manzana

Mahón cheesecake

Tarta de queso Mahón

Alcaufar Vell water, coffee or herbal infusion

Agua Alcaufar Vell, café o infusión

64,50€