

POSTRES (con su maridaje)

Mouse de chocolate, tofe de plátano, avellanas y naranja.....9,5€

El Sequé Monastrell 6,60€

Manzanas confitadas, hojaldre y crema pastelera.....9,5€

Miss Tela Valenciana 4,00€

Torrija de coco, sorbete de piña asada **Vegano.....9,5€**

PX VORS 1730 7,00€

Tarta de queso Binigarba y confitura de tomate.....9,5€

East India Solera Lustau 6,60€

Tabla de quesos (media/ entera).....9,5€/19€

Colección 125 Vendimia Tardía 7,50€

Brioche de mantequilla con helado y chantilly12€

Helados (3 bolas).....9€

Sorbetes (3 bolas) **Vegano.....9€**

COPAS DE LA CASA

iNNat Gin tonic.....11.50€

La Ginebra Premium de Menorca; Mejor Ginebra de Islas Baleares 2017; 92 puntos Guía Peñin

GLOP Negro Gin tonic.....8€

Macerado en Menorca con enebro, salvia, gengibre, dos tipos de mandarina y un toque de flor de azar

GLOP Rosado.....8€

Gin de Menorca, de pétalos de rosa, frutos rojos y un toque de pomelo. Servido con ginger ale y cascara de pomelo

Herbes Sour8€

Biniarbolla Herbes dulces de Menorca, Sweet & Sour, Angostura Bitters

Herbes de Biniarbolla.....6€

16 hierbas, unos granos de café, macerado 5 semanas. En dulce, semi y seco. Servido sobre hielo

Licor de Mandarina.....7€

La primera maceración de Biniarbolla. Mandarinas de Hort de Biniarbolla. Edición especial. Servido sobre hielo