

D | N S

EL LLORENÇ
A LA CARTA

TAPAS | SNACKS

Tostaditas de pan moreno y terrina de foie hecha en casa

(2 ud.) · 12

Croquetas de bacalao

(4 ud. · 8 | 8 ud. · 14)

Crujiente de langostinos y sobrasada ecológica

(2 ud.) · 8

• ENTRANTES •

| | 1/2 | Ración |
|---|-----|--------|
| Ensalada tibia de bogavante, aguacate y alitas de pollo deshuesadas | | 24 |
| Ensalada tibia de verduras de temporada a la sartén | | 16 |
| Nuestra ensaladilla con gamba roja al ajillo y espuma de su mahonesa | | 18 |
| Carpaccio de chateaubriand de vaca roja menorquina con hojas aromáticas y terrina de foie hecha en casa | | 24 |
| Coca mallorquina de verduras y pescado del día | | 14 |
| Arroz meloso de setas, castañas y secreto ibérico | | 18 |
| Canelones de lechona de "porc negre" | 8 | 14 |

• PRINCIPALES •

| | <i>Ración</i> |
|--|---------------|
| Filete de lubina Con salsa de vino tinto mallorquín y mini canelón de verduras de hoja | 28 |
| Bacalao asado Con pil pil de calabaza y setas | 24 |
| Filetes de salmonete Con patata al azafrán y jugo de "bullit" ibicenco | 28 |
| Paletilla de lechona mallorquina de "porc negre" asada (Para 2 pax, duración aproximada de la preparación 25 minutos, precio por pieza) Con salsa de sus jugos, buñuelos de patata y ensalada líquida | 42 |
| Paletilla de cordero deshuesada Con salsa de especias medievales, cremoso de apionabo y puerro confitado | 28 |
| Solomillo turnedó de vaca roja menorquina Con salsa bordelesa, terrina de patata y espuma de holandesa | 32 |

POSTRES . 9

DURACIÓN APROXIMADA DE LA PREPARACIÓN 10 MIN.

La "no" tarta de limón

Nuestra tarta al whisky

Nuestro "snicker" al plato

La tarta fina de manzanas con helado de Calvados

• MENÚ DINS EL LLORENÇ •

ÚNICAMENTE PARA MESA COMPLETA

SNACKS

Bienvenida caliente para beber

Croqueta del día

Crujiente de langostinos y sobrasada ecológica

NUESTRO PAN

Trigo "xeixa" masa madre con aceite de oliva

ENTRANTE

Arroz meloso de setas, castañas y secreto ibérico

PESCADO

Filete de salmonete con patata al azafrán y jugo de "bullit" ibicenco

CARNE

Paletilla de cordero deshuesada con salsa de especias medievales, cremoso de apionabo y puerro confitado

POSTRE

Nuestro "snicker" al plato

60

*En caso de **alergia, intolerancia** o si desea alguna **propuesta vegetariana** consulte con nuestro personal de sala*

*Servicio de pan de "xeixa" y masa madre elaborado en casa con servicio de AOVE **6 Euros** (unidad)
I.V.A. Incluido - Precios expresados en Euros (€)*

TAPAS

Tostaditas de pan moreno 

Croquetas de bacalao    

Crujiente de langostinos 

ENTRANTES

Ensalada tibia de bogavante, aguacate y alitas de pollo    

Ensalada tibia de verduras de temporada a la sartén   

Nuestra ensaladilla con gamba roja al ajillo   

Carpaccio de chateaubriand de vaca roja menorquina   

Coca mallorquina de verduras y pescado del día  

Arroz meloso de setas, castañas y secreto ibérico  

Canelones de lechona de "porc negre"   

PRINCIPALES

Filete de lubina   

Bacalao asado  

Filetes de salmonete   

Paletilla de lechona mallorquina   

Paletilla de cordero deshuesada  

Solomillo turnedó de vaca roja menorquina  

POSTRES

La "no" tarta de limón    

Nuestra tarta al whisky   

Nuestro "snicker" al plato    

La tarta fina de manzanas  

 Crustáceos

 Pescado

 Frutos secos

 Gluten

 Huevo

 Moluscos

 Lácteos

 Mostaza

 Sulfitos

 Soja

 Apio

D | N S

EL LLORENÇ
A LA CARTA

TAPES | SNACKS

Torrades de pa moreno i terrina de foie fet a casa

(2 ud.) · 12

Croquetes de bacallà

(4 ud. · 8 | 8 ud. · 14)

Cruixent de llagostins i sobrassada ecològica

(2 ud.) · 8

• ENTRANTS •

| | 1/2 | Ració |
|--|-----|-------|
| Amanida tèbia de llamàntol, alvocat i aletes de pollastre desossats | | 24 |
| Amanida tèbia de verdures de temporada a la paella | | 16 |
| La nostra amanida amb gamba vermella a l'all i escuma de la seva mahonesa | | 18 |
| Carpaccio de chateaubriand de vaca vermella menorquina amb fulles aromàtiques i terrina de foie fet a casa | | 24 |
| Coca mallorquina de verdures i peix del dia | | 14 |
| Arròs melós de bolets, castanyes i secret ibèric | | 18 |
| Canelons de porcella de "porc negre" | 8 | 14 |

• PRINCIPALS •

| | <i>Ración</i> |
|---|---------------|
| Filet de llobarro Amb salsa de vi negre mallorquí i mini caneló de verdures de fulla | 28 |
| Bacallà rostit Amb pil pil de carbassa i bolets | 24 |
| Filets de moll Amb patata al safrà i suquet de bullit eivissenc | 28 |
| Espatlla de porcella mallorquina de "porc negre" rostida (Per 2 persones, durada aproximada de la preparació 25 minuts, preu per peça) Amb salsa dels seus sucs, bunyols de patata i amanida líquida | 42 |
| Espatlla de me desossada Amb salsa d'espècies medievals, cremós d'apinap i porro confitat | 28 |
| Filet turnedó de vaca vermella menorquina Amb salsa bordelesa, terrina de patata i escuma de holandesa | 32 |

DOLÇOS . 9

DURADA APROXIMADA DE LA PREPARACIÓ 10 MIN.

El "no" pastís de llimona

La nostra tarta al whisky

El nostre "snicker" al plat

La tarta fina de pomes amb gelat de Calvados

• MENÚ DINS EL LLORENÇ •

ÚNICAMENT PER A TAULA COMPLETA

SNACKS

Benvinguda calenta per beure

Croqueta del dia

Cruixent de llagostins i sobrassada ecològica

EL NOSTRE PA

Blat "xeixa" massa mare amb oli d'oliva

ENTRANT

Arròs melós de bolets, castanyes i secret ibèric

PEIX

Filet de moll amb patata al safrà i suc de bullit eivissenc

CARN

Espatlla de me desossada amb salsa d'espècies medievals, cremós d'apinap i porro confitat

DOLÇ

El nostre "snicker" al plat

60

*En cas d'al·lèrgia, intolerància o desitja alguna
proposta vegetariana consulti el nostre personal de sala*

*Servei de pa de "xeixa" i massa mare elaborat a casa amb servei d'AOVE 6 Euros (unitat)
I.V.A. Inclòs - Preus expressats en Euros (€)*

TAPES

Torrades de pa moreno 

Croquetes de bacallà    

Cruixent de llagostins 

ENTRANTS

Amanida tèbia de llamàntol, avocat i aletes de pollastre    

Amanida tèbia de verdures de temporada a la paella   

La nostra ensalada amb gamba vermella a l'all   

Carpaccio de chateaubriand de vaca vermella menorquina   

Coca mallorquina de verdures i peix del dia  

Arròs melós de bolets, castanyes i secret ibèric  

Canelons de porcella de "porc negre"   

PRINCIPALS

Filet de llobarro   

Bacallà rostit  

Filets de moll   

Espatlla de porcella mallorquina   

Espatlla de me desossada  

Filet turnedó de vaca vermella menorquina  

DOLÇOS

El "no" pastís de llimona    

La nostra tarta al whisky   

El nostre "snicker" al plat    

La tarta fina de pomes  

 Crustacis

 Peix

 Fruits de closca

 Gluten

 Ou

 Mol·luscs

 Lactis

 Mostassa

 Sulfit

 Soja

 Api