

FAUSTINO



RESTAURANT

CIUTADELLA DE MENORCA

## TO SHARE

🍃 Burrata, tomatoes and Mediterranean dressing <i>Burrata, tomates et vinaigrette Méditerranéenne</i>	17
Cantabrian anchovies on rosemary coca <i>Anchois de Cantabrie sur coca au romarin</i>	22
White fish ceviche <i>Ceviche de poisson blanc</i>	20
Cecina de Leon with mint oil and tomato bread <i>Cecina de Leon avec huile de menthe et pain aux tomates</i>	18

## STARTERS

✓ Salmorejo, black olive soil <i>Salmorejo, terre d'olives noires</i>	11
Menorcan red prawn carpaccio and foam <i>Carpaccio de crevettes rouges de Minorque et émulsion</i>	24
🍃 Arugula salad, parmesan, hazelnuts and pomegranate vinaigrette <i>Salade de roquette, parmesan, noisettes et vinaigrette à la grenade</i>	16
✓ Zucchini "Farceiets", soy, boletus and vegetable jus <i>"Farceiets" de courgettes, soja, cèpes sur fond sombre de légumes</i>	19
Vermella Menorquina beef carpaccio, cured cheese and truffle <i>Carpaccio de bœuf Minorquin, fromage affiné et truffe</i>	20
🍃 Faustino Salad <i>Salade Faustino</i>	18

## SIDE DISHES

✓ French fries <i>Frites</i>	6
✓ Grilled vegetables <i>Légumes grillés</i>	12

## MENÚ INFANTIL

14

*One of your choice:*

Burger with French fries  
Spaguettis tomato/ bolognese  
Grilled chicken, salad

+Dessert (*brownie/icecream, fruits*)

## MAIN DISHES

🌿 Asparagus, boletus and truffle risotto <i>Risotto aux asperges, cèpes et truffe</i>	23
Catch of the day, cream of peas and mushrooms from Menorca <i>Poisson du jour grillé, crème de petit pois et champignons de Minorque</i>	28
Lacquered octopus with honey and lime, potato gratin <i>Poulpe laqué au miel et citron vert, gratin de pommes de terre</i>	31
Braised farmer's chicken with potato Parmentier & reduction of its juice <i>Poulet fermié à la braise, parmentier de pommes de terre et réduction de son jus</i>	26
Rib eye with Creole sauce and parsnip <i>Pièce de bœuf à la sauce créole et panais</i>	29
Aged Menorcan beef prime rib (+50 days) (2 people) <i>Côte de bœuf de Minorque affinée (+50 jours) (2 personnes)</i>	80

## DESSERTS

🌿 Mixed berries <i>Fruits rouges</i>	11
🌿 Chocolate textures <i>Textures de chocolat</i>	14
Tiramisu Faustino <i>Tiramisu Faustino</i>	12
🌿 Pistachio millefeuille and vanilla whipped cream <i>Millefeuille à la crème de pistache et crème fouettée à la vanille</i>	14
🌿 Souffle Grand Marnier <i>Soufflé au Grand Marnier</i>	14
✓ Faustino sorbets and 🌿 ice cream <i>Sorbets et glaces Faustino</i>	12

🌿 Vegetarian / ✓ Vegan

WE THANK OUR LOCAL SUPPLIERS FOR ALLOWING US TO OFFER  
THE AUTHENTIC FLAVOURS OF MENORCA



**RELAIS &  
CHATEAUX**

[faustino@faustinogran.com](mailto:faustino@faustinogran.com)

+34 971 489 191

C/ San Rafael, 9 07760 Ciutadella de Menorca