

FAUSTINO



RESTAURANT  
CIUTADELLA DE MENORCA

## TO SHARE

🍃	Arugula salad, parmesan, hazelnuts with pomegranate vinaigrette <i>Salade de roquette, parmesan et noisettes avec vinaigrette de grenade</i>	16
✓	Salmorejo, black olives <i>Salmorejo, olives noires</i>	14
	Cecina de Leon, bread with tomato <i>Cecina de Leó, pa tomàquet</i>	18
	Anchovies Coca, mediterranean dressing <i>Toast d'anchois, assaisonnement méditerranéen</i>	23
🍃	Faustino Salad <i>Salade Faustino</i>	21

## STARTERS

✓	Burrata, tomato and berries vinaigrette <i>Burrata, tomates et vinaigrette de fruits rouges</i>	19
	Scallops, cucumber essence and yogurt <i>Coquilles Saint-Jacques, essence de concombre et yaourt</i>	26
	Tuna tar-tar, salicornia, creme fraiche and dill oil <i>Tartare de thon, salicorne, crème fraîche et huile d'aneth</i>	26
	Menorcan red prawn carpaccio, raspberry vinaigrette <i>Carpaccio de crevettes rouges de Minorque, vinaigrette de framboise</i>	25
🍃	Zucchini ravioli, semi-dried tomatoes, miso cream <i>Raviolis à la courgette, tomates semi-séchées, crème de miso</i>	19
	Carpaccio of Menorquina veal, capers and cured cheese <i>Carpaccio de bœuf minorquin, câpres et fromage affiné</i>	20

## SIDE DISHES

✓	French fries <i>Frites</i>	6
✓	Grilled vegetables <i>Légumes grillés</i>	12
🍃	Mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre</i>	8

## CHILDREN'S MENU 16

*One of your choice:*

Burger with French fries  
Pasta with tomato / bolognese  
Chicken supreme with salad

+ Brownie with vanilla ice cream

## MAIN DISHES

🌿 Spinach, chard and caramelized onion risotto <i>Risotto d'épinards, blettes et oignons caramélisés</i>	23
Roast octopus, reduction of its juices, piquillo pepper mojo <i>Poulpe grillé, réduction de son jus, sauce aux poivrons</i>	31
Grilled sea bass, zucchini and mushrooms cream <i>Bar grillé, crème de courgette et champignons</i>	28
Grilled monkfish, carrot, kale and roasted lemons cream <i>Lotte grillée, carottes, chou kale et crème de citrons grillés</i>	33
'Payés' chicken, reduction of its juice, roasted sweet potato <i>Poulet fermier, réduction de son jus, patates douces rôties</i>	26
Grilled sirloin steak, celeriac and cherry <i>Faux-filet grillé, céleri et cerises</i>	31
Menorcan beef prime rib (matured for 50 days) (2 pax) 1.200-1.350 g <i>Côte de bœuf de Minorque (maturée 50 jours) (2 personnes) 1.200-1.350 g</i>	90
Pluma, roasted apple and salad <i>Plume ibérique, pommes au four et salade</i>	26

## 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



MENÚ VINOS  
WINE MENU



MENÚ BEBIDAS  
DRINKS MENU



**RELAIS &  
CHATEAUX**

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

+34 971 489 191

C/ San Rafael, 9 07760 Ciutadella de Menorca