

FAUSTINO



RESTAURANT
CIUADELLA DE MENORCA

STARTERS

✓ Salmorejo with black olive dust <i>Salmorejo à la poudre d'olive noire</i>	14
✓ Vegetable crudités from Menorca with aubergine caviar and hummus <i>Crudités de légumes de Minorque avec son caviar d'aubergine et houmous</i>	19
🌿 Burrata with tomatoes carpaccio and Mediterranean dressing <i>Burrata avec carpaccio de tomates et vinaigrette méditerranéenne</i>	18
🌿 Faustino Salad <i>Salade Faustino</i>	15
Menorcan red prawn carpaccio with prawn foam <i>Carpaccio de crevettes rouges de Minorque avec leur sauce mousseuse</i>	22
Island white fish ceviche with ají limo and leche de tigre <i>Ceviche de poisson blanc avec ají limo et leche de tigre</i>	22
Acorn fed Iberic ham with tomato bread <i>Jambon de porc Ibérique nourri aux glands avec du pain à la tomate</i>	38

VEGETARIAN MAIN COURSES

🌿 Confit leek with sweet potato cream and pine nuts <i>Poireau confits à la crème de patate douce et pignons de pin</i>	15
✓ Eggplant cooked in miso with celeriac and pomegranate tartar <i>Aubergine au miso avec tartare de céleri-rave et grenade</i>	18
🌿 Beet carpaccio with broccat cheese, oranges and pistachio <i>Carpaccio de betterave, broccat, oranges et pistaches</i>	16
🌿 Asparagus risotto with saffron broth <i>Risotto aux asperges au bouillon de safran</i>	21
🌿 Chard and seitan ravioli with boletus sauce <i>Raviolis de blettes et seitan à la crème de cèpes</i>	23

CHILDREN'S MENU 18

Choose an option:

Homemade burger with French fries / *Burger maison avec frites*

Pasta with Bolognese or tomato sauce / *Pâtes à la bolognaise ou à la sauce tomate*

+ Chocolate brownie with vanilla ice cream / *Brownie au chocolat avec glace à la vanille*

*IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE, PLEASE INFORM US

🌿 Vegetarian / ✓ Vegan

MAIN COURSES

MEAT

Slow cooked Menorcan wagyu shank with parsnip parmentier <i>Ĵarret de wagyu de Minorque à basse température avec parmentier de panais</i>	38
Matured Menorcan oxax tataki with grilled endives <i>Tataki de bœuf minorquin mûré aux endives grillées</i>	32
Menorcan wagyu rib stake (2 people) <i>Bifteck de côte de wagyu de Minorque (2 personnes)</i>	130
Acorn fed Iberic pluma with roasted apple <i>Pluma de porc ibérique nourri aux glands avec pomme rôtie</i>	30

FISH AND SEAFOOD

Catch of the day - by weight <i>La pêche du jour selon le poids</i>	market price
Red tuna belly with salsify salad and yuzu <i>Ventrèche de thon aux salade de salsifis et yuzu</i>	35
Island fish fillet with vermouth sauce and confit artichokes <i>Filet poisson de l'île, sauce vermouth et artichauts confités</i>	35
Grilled octopus with ink sauce and potato gratin <i>Poulpe, sauce à l'encre et gratin de pommes de terre</i>	32
Menorcan red shrimp and squid creamy rice <i>Riz crémeux aux calamars et crevettes rouges de Minorque</i>	29

SIDE DISHES

✓ Green salad 6 / ✓ French fries 6 / 🍄 Mashed potatoes 10
Salade verte 6 / Pommes de terre frites 6 / Purée de pommes de terre 10

DESSERTS

🍄 Rhubarb in cold strawberry soup 14 <i>Rhubarbe en soupe froide aux fraises</i>	🍄 Soufflé Grand Marnier 14 <i>Soufflé Grand Marnier</i>
🍄 Chocolate textures 14 <i>Textures de chocolat</i>	🍄 Coconut dacquoise, basil icecream and passion fruit 14 <i>Dacquoise de coco, glace au basilique et fruit de la passion</i>
🍄 Lemon mousse, honeycomb and camomile infused pineapple 14 <i>Mousse au citron, rayon de miel et ananas parfumé à la camomille</i>	🍄 Homemade Faustino ice-creams & ✓ sorbets 12 <i>Glaces et sorbets maison Faustino</i>



MENÚ VINOS
WINE MENU



MENÚ BEBIDAS
DRINKS MENU



RELAIS &
CHATEAUX

faustino@faustinogran.com

+34 971 489 191

C/ San Rafael, 9 07760 Ciutadella de Menorca

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