

FAUSTINO



RESTAURANTE  
CIUADELLA DE MENORCA

## ENTRANTES

✓ Salmorejo con tierra de olivas negras <i>Salmorejo amb terra d'olives negres</i>	14
✓ Crudités de verduras de Menorca con caviar de berenjena y hummus <i>Crudités de verdures de Menorca amb caviar d'albergínia i hummus</i>	19
🍄 Burrata con carpaccio de tomates y aliño mediterráneo <i>Burrata amb carpaccio de tomàquets i amaniment mediterrani</i>	18
🍄 Ensalada Faustino <i>Amanida Faustino</i>	15
Carpaccio de gamba roja de Menorca, con espuma de sus cabezas <i>Carpaccio de gamba vermella de Menorca amb espuma dels seus caps</i>	22
Ceviche de pescado blanco con ají limo y leche de tigre <i>Ceviche de peix blanc amb ají limo i leche de tigre</i>	22
Jamón ibérico de bellota con pan tomate <i>Pernil Ibèric de gla amb pa tomàquet</i>	38

## PLATOS PRINCIPALES VEGETARIANOS

🍄 Puerro confitado con crema de boniato y piñones <i>Porro confitat amb crema de moniato y pinyons</i>	15
✓ Berenjena en miso con tartar de apionabo y granada <i>Albergínia cuinada en miso amb tàrtar de celerí i magrana</i>	18
🍄 Carpaccio de remolachas, brossat, naranja y pistacho <i>Carpaccio de remolatxa, brossat, taronge i pistatxo</i>	16
🍄 Risotto de espárragos con caldo de azafrán <i>Risotto d'espàrrecs amb brou de safrà</i>	21
🍄 Ravioli de acelga y seitán con crema de boletus <i>Ravioli de blea i seitan amb salsa de boletus</i>	23

## MENÚ INFANTIL 18

Elegir una opción:

Hamburguesa casera con patatas fritas / *Hamburguesa casolana amb patates fregides*  
Pasta a la boloñesa o con salsa de tomate / *Pasta a la bolonyesa o tomàquet*

+ Brownie de chocolate con helado de vainilla / *Brownie de xocolata amb gelat de vainilla*

\*SI PADECE ALGÚN TIPO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR INFÓRMENOS

🍄 Vegetariano / ✓ Vegano

## PLATOS PRINCIPALES

### CARNES

Jarrete de wagyu de Menorca a baja temperatura con parmentier de chirivía <i>Sofraja de wagyu de Menorca a baixa temperatura amb parmentier de xirivía</i>	38
Tataki de buey de Menorca madurado con endivias a la brasa <i>Tataki de bou de Menorca madurat amb endívies a la brasa</i>	32
Chuletón de wagyu de Menorca (2 personas) <i>Mitjana de wagyu de Menorca (2 persones)</i>	130
Pluma ibérica de bellota con manzana asada <i>Ploma ibèrica de gla amb poma al forn</i>	30

### PESCADOS Y MARISCOS

Pescado del día <i>Pesca del dia</i>	s/m
Ventresca de atún con ensalada de salsify y yuzu <i>Ventresca de tonyina amb amanida de salsify i yuzu</i>	35
Suprema de pescado de la isla con salsa vermut y alcachofas confitadas <i>Suprema de peix de l'illa amb salsa vermut i carxofes confitades</i>	35
Pulpo, salsa de tinta y gratén de patatas <i>Pop, salsa de tinta i gratinat de patates</i>	32
Arroz cremoso de calamar y gamba roja de Menorca <i>Arròs cremós de calamar i gamba vermella de Menorca</i>	29

### GUARNICIONES

✓ Ensalada verde 6 / ✓ Patatas fritas 6 / 🍄 Puré de patatas 10 <i>Amanida verda 6 / Patates fregides 6 / Puré de patates 10</i>
--

### POSTRES

🍄 Ruibarbo en sopa fría de fresas 14 <i>Ruibarbre en sopa freda de maduixes</i>	🍄 Mousse de limón, piña en camomila y miel 14 <i>Mousse de llimona, mel i pinya infusionada en camamil·la</i>
🍄 Texturas de chocolate 14 <i>Textures de xocolata</i>	🍄 Dacquoise de coco 14 con toques de albahaca y maracujá <i>Dacquoise de coco amb alfàbrega i maracujà</i>
🍄 Soufflé Grand Marnier 14 <i>Soufflé Grand Marnier</i>	✓ Sorbetes y 🍄 helados caseros Faustino 12 <i>Gelats i sorbets casolàs Faustino</i>



MENÚ VINOS  
WINE MENU



MENÚ BEBIDAS  
DRINKS MENU



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

+34 971 489 191

C/ San Rafael, 9 07760 Ciutadella de Menorca

*AGRADECEMOS A NUESTROS PROVEEDORES LOCALES  
PERMITIRNOS OFRECERLES LOS AUTÉNTICOS SABORES DE MENORCA*