

# FAUSTINO

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### PRIMER PASO / PRIMER PAS

Ceviche de pescado de la isla con ají limo y granita de leche de tigre  
*Ceviche de peix de l'illa amb ají limo i graneta de lleche de tigre*

### SEGUNDO PASO / SEGON PAS

Berenjena en miso con tartar de apionabo y granada  
*Alberginia cuinada en miso amb tàrtar de celeri i magrana*

### TERCER PASO / TERCER PAS

Gamba roja de menorca en texturas, ravioli, tartar y crujiente  
*Gamba vermella de menorca en textures, ravioli, tartar i cruixent*

### CUARTO PASO / QUART PAS

Ventresca de atún rojo con ajoblanco, ensalada de salsify y yuzu  
*Ventresca de tonyina vermella amb ajoblanco, amanida de salsify i yuzu*

### QUINTO PASO / CINQUÈ PAS

Jarrete de wagyu con su jugo de coccion y parmentier de chirivía  
*Jarret de wagyu amb el seu suc de cocció i parmentier de xirivía*

### SEXTO PASO / SISÈ PAS

Elegir una opción: / *Triar una opció:*



Dacquoise de coco con maracuyá, helado de albahaca y lima  
*Dacquoise de coco amb maracuià, gelat d'alfàbrega i llima*

Mousse de limón, piña en camomila y miel  
*Mousse de llimona, pinya en camamilla i mel*

90 €

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)  
*per persona (IVA inclòs)*

*\*Si padece algún tipo de intolerancia alimentaria, por favor infórmenos*

 Vegetariano /  Vegano



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

*We thank our local suppliers for allowing us to offer the authentic flavours of Menorca*