

FAUSTINO

TASTING MENU

FIRST COURSE / PREMIER PAS

Island fish ceviche with aji limo and leche de tigre granita
Ceviche de poisson de l'île avec aji limo et granité de leche de tigre

SECOND COURSE / DEUXIÈME PAS

Aubergine in miso with celeriac and pomegranate tartar
Aubergine au miso, avec tartare de céleri-rave et grenade

THIRD COURSE / TROISIÈME PAS

Menorcan red shrimp in textures, ravioli, tartar and crunchy
Textures de crevettes rouges de Minorque, raviolis, tartare et croustillant

FOURTH COURSE / QUATRIÈME PAS

Red tuna belly with ajoblanco, salsify sakad and yuzu
Ventresca de tonyina vermella amb ajoblanco, amanida de salsify i yuzu

FIFTH COURSE / CINQUIÈME PAS

Wagyu jarrete with its cooking juices and parsnip parmentier
Jarret de wagyu avec son jus de cuisson et parmentier de panais

SIXTH COURSE / SIXIÈME PAS

Choose an option: / *Sélectionnez une option:*

Coconut dacquoise with passion fruit, basil and lime ice cream
Dacquoise de coco et fruit de la passion avec glace de basilic et citron vert

Lemon mousse, honeycomb and camomile infused pineapple
Mousse au citron, rayon de miel et ananas parfumé à la camomille

90 €

PER PERSON (VAT INCLUDED)
par personne (TVA incluse)

**If you have any food intolerance, please inform us*

 Vegetarian /  Vegan



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