

MENÚ DEGUSTACIÓN

— Bretona —

50 €
(IVA INCLUIDO)



Selección de canapés y su copita de vino Muscadet compuestos por:
Sablé bretón de avellanas y queso de cabra

Cazuelita de cigalas y espárragos con mantequilla semi-salada

Mini *galette* completa con huevito de codorniz

Velouté de Saint Maló con verduras, berberechos, crudités de coliflor y aroma de trufa

Medallón de bogavante *roti*, sal de Guerande, hierbas aromáticas y
crujiente de *galette* de sarraceno

Sorbete de manzana verde

Filete de gallo de San Pedro servido con *beurre blanc* y *fricassée de petits legumes*

Confitado de cochinito en su jugo de sidra y miel,
acompañado de mini *tatin* de chalotas y chips de patata

Crêpes Suzette con naranja y Grand Marnier

Café gourmet con sus miniaturas bretonas

TASTING MENU

— *Bretagne* —

50 €
(VAT INCLUDED)



Selection of canapés and a glass of Muscadet, including:
Sablé Breton with hazelnuts and caramelised goats cheese

Langoustine cocotte with asparagus and lightly-salted butter

Mini *galette* complete with a quail's egg

Smooth cream soup of Saint-Malo with vegetables, clams,
cauliflower crudités and truffle essence

Medallion of roast lobster, Guerande salt, aromatic herbs and a crisp buckwheat pancake

Green apple sorbet

Fillet of John Dory with *beurre blanc* sauce and Fricassee of vegetables

Suckling pig confit with cider and honey jus,
served with a tiny shallot *tarte tatin* and crisp potatoes

Crêpes Suzette with orange and Grand Marnier sauce

Café gourmet with an assortment of petits fours


RESTAURANTE
PAN Y VINO
PATRICK Y NOELIA

Camí de la Coixa, 3 - Torret
Sant Lluís - Menorca
Tel. reservas 971 15 02 01
reservas@panyvinomenorca.com
www.panyvinomenorca.com