



isabella

PARA COMPARTIR

LANGOSTINO CRUJIENTE CON SALSA SWEET CHILI

Langostino crujiente con salsa sweet chili



BURRATA CON JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE TRUFA



Burrata sobre cama de rúcula y tomate cherry, envuelta en jamón ibérico y aromatizada con paté y aceite de trufa

TRILOGÍA DI TERRA

Degustación de tres variedades de hummus con distintas guarniciones, servidos con papadum

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

Croquetas crujientes con salsa aromática de trufa

ENSALADA DE QUINOA

Timbal de quinoa con aguacate, tártar de salmón ahumado, espuma de holandesa y teriyaki

CROQUETAS DE CHIPIRÓN

Croquetas crujientes con alioli negro aromatizado con limón

DELICIAS DE POLLO CON SALSA DE QUESO MAHÓN

Lonchas de pollo rebozadas en panko con crema de queso Mahón semicurado

DEGUSTACIÓN DE QUESOS MENORQUINES

Selección de quesos de la isla: vaca semicurado, curado, añejo, tres leches y vaca cruda con finas hierbas, acompañados de mermeladas caseras de tomate e higos, crema de balsámico, pan crujiente, uvas y nueces

KINILAW

Ceviche de corvina de estilo filipino tradicional, marinado en lima y vinagre de coco, con espuma de aguacate, mango, flores de Menorca, plátano y coco deshidratado

LOBSTER BRIOCHE

Pan brioche tostado, servido con mantequilla al miso, col marinada, bogavante al vapor, spicy mayo bisque, pepino en osmosis, alcaparras y perlas de caviar de carabinero

CARPACCIO DE GAMBÓN ROJO CON CAVIAR DE CARABINERO

Carne de gambón rojo con aliño cítrico de maracuyá, hierbas frescas, melocotón y caviar de carabinero

OSTRAS CRYSTAL (6 UNIDADES)

PLATOS FUSIÓN

TATAKI RUE DU PÉROU

Atún rojo marinado en ponzu, servido con beurre blanc al ají amarillo, pepino en osmosis y aceite de cilantro

CARPACCIO DE WAGYU

Carpaccio de ternera wagyu menorquina, aliñado con mayonesa casera al kimchi, acompañado de gyozas fritas de verdura, alcaparras y salsa teriyaki

TANDOORI DE SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

Secreto ibérico marinado en tandoori, acompañado de yogur griego y brócoli bimi salteado en aceite de limón

COSTILLA DE CERDO ASIÁTICA

Costilla marinada y cocinada durante 24 horas con salsa cantonesa, servida con puré de apionabo y aceite de especias

ZAMBURIÑAS SAIGÓN

Zamburiñas a la plancha con picadillo de vegetales y hierbas aromáticas, acompañadas de salsa de moluscos y sweet chili

BROCHETAS DE POLLO MUMBAI

Pinchos de pollo suaves con salsa cremosa al curry amarillo, servidos con arroz al coco

TACOS DE LANGOSTINO CRUJIENTE

Langostinos rebozados en tempura y panko, servidos en hojas de lechuga romana baby con mango marinado

ROLLOS DE PATO PEKÍN CON GEL DE NARANJA

Rollitos crujientes rellenos de pato Pekín y vegetales, servidos con gel de naranja y salsa hoisin

PLATOS A LA BRASA

LUBINA CON CUSCÚS NEGRO Y CREMA DE CALABACÍN Y MENTA



Lubina cocinada a baja temperatura con piel crujiente, servida con cuscús negro, crema de calabacín y menta, cebolla encurtida y alioli

ENTRECOT DE TERNERA 300

Jugoso entrecot de ternera marcado en mantequilla y hierbas aromáticas, terminado a la brasa

PULPO A LA BRASA

Cola de pulpo a la brasa con carbón de Menorca, servida con parmentier de patatas, reducción de vino tinto y aceite de perejil

GUARNICIONES: Patatas fritas 4,50 € 1 Boniato frito 5,00 € 1 Potage parmentier 4,50 €

Salteado de verduras frescas 5,00 € 1 Ensalada de rúcula con lascas de parmesano, cherry y balsámico 4,50 €

SALSAS: Salsa trufada 3,00 € 1 Salsa de queso Mahón Menorca 3,00 € 1 Chimichurri mediterráneo 3,00 €



NUESTRO JAPO

1. NIGIRI SALMÓN (4 UD.)

2. NIGIRI LUBINA: CON PATÉ DE TRUFA Y CEBOLLINO (4 UD.)

3. NIGIRI ATÚN (4 UD.)

4. NIGIRI ATÚN FLAMBEADO, CON FOIE (4 UD.)

5. NIGIRI WAGYU, CON FLOR DE SAL (4 UD.) .

6. ENSALADA EDAMAM

Habas de soja con sal rosa del Himalaya y toque de togarashi

7. ENSALADA WAKAME

Alga wakame sobre cama de pepino y mezcla de sésamos

8. GYOZAS DE VERDURA FRITAS

9. GYOZAS DE POLLO AL CURRY

10. GYOZAS DE RABO DE TORO

11. SASHIMI DE ATÚN

4 cortes de atún de almadraba fresco

12. TARTAR DE SALMÓN

Salmón marinado en ponzu con eneldo, aguacate, topping de alga wakame, cebollino, tobiko yuzu y mezcla de sésamos

13. TARTAR DE ATÚN

Atún marinado en ponzu con mango, topping de cebolleta china, paté de trufa, mezcla de sésamos y aceite de jengibre

14. TIRADITO DE LUBINA

Láminas de lubina con salsa de maracuyá, cilantro, frambuesa y tobiko rojo

ROLLS

15. URAMAKI DE LA HUERTA (8 PZ.)

Alga de soja, boniato, espárrago, aguacate, seta shitake con topping de mayonesa de eneldo y mezcla de sésamos

16. URAMAKI SALMÓN NIKKEI (8 PZ.)

Relleno de salmón, aguacate y cebolla roja encurtida, envuelto en mezcla de sésamos, con topping de salsa nikkei y chips de verdura

17. URAMAKI MAR Y MONTAÑA (8 PZ.)

Relleno de langostino en panko, espárragos y aguacate, envuelto en jamón ibérico, con topping de mayonesa japonesa y mezcla de sésamos

18. URAMAKI KOH SAMUI (8 PZ.)

Relleno de langostino en panko y gel de curry verde, envuelto en lubina, con topping de salsa de maracuyá, cilantro y rábano

19. URAMAKI SPICY TUNA (8 PZ.)

Relleno de tártar de atún picante, mango y pepino, envuelto en togarashi, con topping de mayonesa spicy

20. ISABELLA HOT HOSOMAKI (8 PZ.)

Relleno de queso brie, frito en tempura y panko, con topping de tártar de atún, salsa de anguila, mezcla de sésamos y cebollino

TABLAS

21. NIGIRIS MIX (10 PZ.)

Nigiri salmón, nigiri atún, nigiri lubina, nigiri atún flambeado con foie, nigiri wagyu flambeado

22. SUSHI MIX (20 PZ.)

4 piezas de Uramaki Salmón Nikkei, 4 piezas de Uramaki Spicy Tuna, 4 piezas de hosomaki de salmón, 4 piezas de hosomaki de atún, 2 nigiris de salmón, 2 nigiris de atún

23. ISABELLA ESPECIAL (40 PZ.)

8 piezas de hosomaki de salmón, 8 piezas de hosomaki de atún, 8 piezas de Isabella Hot Hosomaki, 8 piezas de Uramaki Koh Samui, 2 nigiris de salmón, 2 nigiris de atún, 2 piezas de sashimi de salmón, 2 piezas de sashimi de atún

INFORMACIÓN ADICIONAL

El vinagre de arroz, con el cual se aliña el arroz del sushi,

El wasabi puede contener trazas de:

Todos nuestros pescados han sido previamente congelados, conforme a la normativa vigente para el consumo en crudo o semicrudo. Nuestra cocina no garantiza la ausencia de contaminación cruzada.

POSTRES

TARTA TRESQUESOS

TARTA DE ZANAHORIA

MIDDLE BLACK SPHERE SNICKERS

Media esfera con sabor Snickers

MAREA PÚRPURA

Postre de autor sin gluten. Lingote con alma de mantecado de vainilla, mahonesa de mango y gelatina de guanábana

LATIDO ISABELLA

Postre de autor sin gluten, un Corazón con interior de mousse de chocolate y maracuyá