

## CO CA TO NE TA

"... el deseo de compartir sabores y saberes autóctonos a corazón abierto"

"...the desire to share the flavours and knowledge open-heartedly"

María Solivellas

### **Entrantes** **Starters**

Cogollo con judías, tallarines de calamar y chutney de tomate  
Lettuce heart with beans, squid noodles and tomato chutney  
10

Mejillones de roca de Menorca con leche de almendra  
Rock mussels from Menorca with almond milk  
12

Sopa de almendra con pera y caballa marinada  
Almond soup with pear and marinated mackerel  
10

Crema de espárragos, fresas y nueces  
Asparagus cream with strawberries and walnuts  
8

### **Cocas de "xeixa"**

Coca de cebolla confitada y romero  
Confit onion and rosemary  
10

Coca de frito de zanahoria, hinojo y butifarrón  
Fried carrot, fennel and "butifarrón"  
10

Coca de espinacas, naranja, requesón y pipas  
Spinach, orange, curd and sunflower seeds  
12

Coca de pulpo con cebolla  
Octopus with onions  
14

Lechona de 'porc negre' con salsa de albaricoques secos de Porreras  
Suckling pig with Porreras' dried apricot sauce  
14

### **Postres** **Desserts**

Brownie de algarroba con helado de limón y hierbabuena  
Carob brownie with lemon and mint ice cream  
8

Sorbete de fresa  
Strawberry sorbet  
6