

TABERNA DEL CORSO

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE MENORCA

*MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR DE
VINO BLANCO DE BINIFADET*

*

*ROLLITOS DE WON-TON FRITOS RELLENOS
DE SOBRASADA Y MIEL*

*

*HUEVO ESTRELLADO CON CAMOT Y QUESO DE MAHÓN
SOBRE PATATAS BRAVAS*

*

TEMPURA DE PEZ SAN PEDRO

*

LECHE DE COINGA FRITA AL CARAMELO

*

AGUA Y/O REFRESCO

15€

TE MANDO TAMBIEN EN INGLES

*ROCK MUSSELS STEAMED IN
BINIFADET WHITE WINE*

*

*FRIED WON-TON ROLLS STUFFED WITH
SPICY SOBRASSADA SAUSAGE AND HONEY*

*

*BROKEN FRIED EGG WITH CAMOT
(SIMILAR TO BLACK PUDDING)
AND MAHON CHEESE SERVED ON POTATOES BRAVAS*

*

JOHN DORY FISH IN TEMPURA

*

COINGA FRIED MILK WITH CARAMEL

*

MINERAL WATER AND/OR SOFT DRINKS

15€

