

ENTRÉES FROIDES

- 01. Salade de burrata à la roquette, tomate et noix **16,50** 🌿 🍷
- 02. Salade au fromage de chèvre et aux fruits secs **16** 🌿 🍷
- 03. Salade de thon, tomate, oignon rouge et câpres **16,50** 🍷
- 04. Salade Minorquine (fromage Mahón et tomate) **15,50** 🌿 M 🍷
- 05. Gaspacho andalou **10** 🌿 🍷
- 06. Sélection de charcuterie artisanaux de Minorque **21** M 🍷

ENTRÉES CHAUDES

- 07. Oliagua" (soupe de légumes, plat typique de Minorque) **14** 🌿 M 🍷
- 08. Croquettes maison de poulet **16** 🍷
- 09. Escargots avec "cranca" (crabe), plat typique de Minorque **18,50** M 🍷
- 10. Calamars à la plancha / à l'andalouse **24** 🍷
- 11. Chipirons (petits calamars) frits **20** 🍷
- 12. Gambas à l'ail **27** 🍷
- 13. Moules de Minorque à la vapeur, marinières ou à la plancha **17** M 🍷
- 14. Poulpe à la galicienne (cuit entier, pas de pattes précuites) **27** 🍷
- 15. Coquilles Saint-Jacques farcis au poisson et aux fruits de mer **19** M 🍷
- 16. Épinards à la crème avec oeufs **15** 🌿 🍷
- 17. Aubergines farcies aux gambas de Minorque **21** M 🍷
- 18. Gratin d'asperges au fromage et au miel de Minorque **16** 🌿 M 🍷
- 19. Poivrons "piquillos" farcis à l'aubergine escalivada **18** 🌿 🍷
- 20. Champignons sautés aux crevettes **18** 🍷

PAELLAS ET RIZ (2 personnes minimum)

- 21. Riz "aveugle" (paella mixte de poisson, fruits de mer et viandes, décortiqués et sans os) **24 pp** 🍷
- 22. Riz noir à l'encre avec gambas, seiches et moules **24 pp** 🍷
- 23. Paella de fruits de mer **26 pp** 🍷
- 24. Riz crémeux de lotte, crevettes et Coquilles de Saint-Jacques **29 pp** 🍷
- 25. Riz juteux aux fruits de mer **27 pp** 🍷
- 26. Riz juteux au homard **40 pp** 🍷
- 27. Riz juteux à la langouste **70 pp M** 🍷

POISSONS ET FRUITS DE MER

- 28. Calamar farci à la Minorquine (au four avec pommes de terre) **29** M 🍷
- 29. Rascasse rouge grillé sur peau **70€/KG** M 🍷
- 30. Loup de mer entier à la Minorquine ou grillé **29** M 🍷
- 31. Cabillaud Skrei de Norvège pané frit, sans arêtes **27** 🍷
- 32. "Perol" de raie à la Minorquine (cuit avec des pommes de terre) **27** M 🍷
- 33. Lotte à la marinière **32** 🍷
- 34. Lotte à "l'ail grillé" **32** 🍷
- 35. Raie frite avec garniture d'oignons frits **24** M 🍷
- 36. Turbot entier grillé **30** 🍷
- 37. Sardines à la plancha **18** 🍷
- 38. Gambas de Minorque à la plancha **36** M 🍷
- 39. "Caldereta" (soupe) de langouste (2 personnes minimum) **78** M 🍷
- 40. Langouste avec œufs aux plats et frites **175€/KG** M 🍷
- 41. Langouste gratiné à l'aioli **175€/KG** M 🍷
- 42. Langouste à l'oignon **175€/KG** M 🍷

VIANDES

- 43. Entrecôte de boeuf grillé avec garniture **27** 🍷
- 44. Côte de boeuf (700 gr) grillé avec garniture **42** M 🍷
- 45. Filet de bœuf de Minorque grillé avec garniture **34** M 🍷
- 46. "Perol" : côtelettes d'agneau de Minorque et pommes de terre au four **27** M 🍷
- 47. Agneau de lait confit avec garniture **26** 🍷
- 48. Sauces : Roquefort, poivre, menthe ou fromage Mahón **3,75** 🍷

POUR ENFANTS

- 49. Escalope de poulet et frites **13** 🍷
- 50. Burger (sans pain) avec frites **13** M 🍷
- 51. Spaghettis bolognaise **13** 🍷
- 52. Burger de poisson (merlu), sans pain, avec frites **13** 🍷

À LA CARTE

PAIN

- | | | | |
|----------------------|---------|--|---------|
| 53. Pain avec aïoli | 4,5 M | 56. Pain artisanal ("llonguet"), fait au four à bois | 2,75 M |
| 54. Pain à la tomate | 4,5 M | 57. Petit pain aux graines | 2,5 |
| 55. Pain sans gluten | 3,75 M | | |

MENUS MIDI ET SOIR 38€

(TOUT INCLUS)*

OFFERT PAR LA MAISON

Pain avec aïoli maison

ENTRÉES

- Croquettes maison de poulet
- Coquilles Saint-Jacques farcis au poisson et aux fruits de mer M
- Moules de Minorque à la vapeur, marinères ou à la plancha M
- Escargots avec "cranca" (crabe), plat typique de Minorque M
- Gambas à l'ail (al ajillo)
- Sélection de charcuterie artisanaux de Minorque M
- Salade Minorquine (fromage Mahón et tomate) ou Salade verte M
- Gratin d'asperges au fromage et au miel de Minorque M

DESSERTS

- Glace au fromage maison M
- Flam de caramel amb nata
- Mousse de xocolata
- Fruita del temps
- Ensaïmada de "Can Pons" amb gelat de vainilla M

*INCLUS DANS LE MENU

Pain avec aïoli maison, entrée, plat, dessert, eau ou vin maison (1 bouteille pour 2 personnes) ou sangria (1 pichet pour 2 personnes)

PLATS

- Calamars à l'andalouse
- Cabillaud Skrei de Norvège pané frit, sans arêtes
- Sardines grillées
- Agneau de lait confit avec garniture
- Entrecôte de boeuf grillé avec garniture
- Poulet au curry avec du riz basmati
- Épinards à la crème avec oeufs
- Poivrons "piquillos" farcis à l'aubergine escalivada

VINS MAISON

(1 bouteille pour 2 personnes)

- Blanc:** Marqués de Cáceres (Rioja)
- Rouge:** Martínez Lacuesta (Rioja)
- Rosé:** Castillo Monjardín (Navarra)
- Sangria:** 1,5 l.

Vous pouvez choisir le vin que vous voulez pour votre menu, seule la différence avec le vin maison sera facturée

