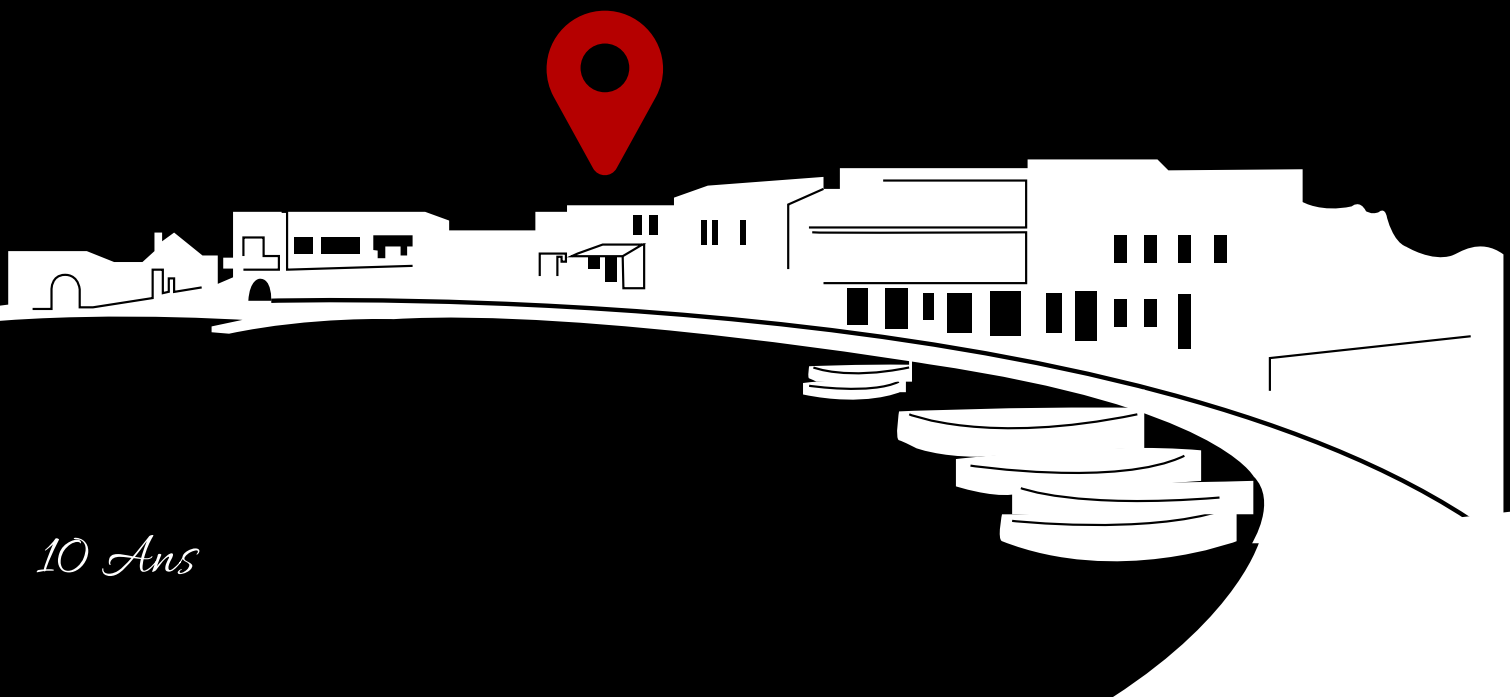


RESTAURANT

# Sa barqueta

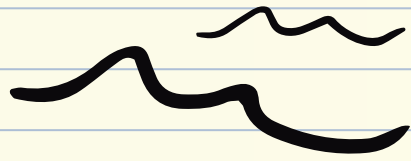
cales fonts



*10 Ans*

# Sa barqueta

cales fonts



## Tapas

### X EN TERRE FERME

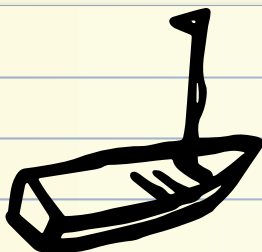
Patates bravioli , sauce brava et aioli	7.80
Nachos au fromage	8.50
Nachos avec sobrasada	
(charcuterie typique des Iles Baléares)	10.00
Boulettes de viandes maison en sauce tomates	9.50
Aille de poulet laqué avec une sauce Kimchi	9.50
Magret de canard accompagné de pommes caramélisées	16.00
Humus avec sobrasada et uf poché	9.50

### LEVONS L'ANCRE

Calamars à l'andalouse	17.50
Seiche à la plancha avec ail et persil	14.50
Seiche à la plancha avec sobrasada	16.00
Seiche frite accompagné de mayonnaise	15.50
Anchois frit	10.00
Morue frite avec oignons marinés et sauce tartare	16.00
Gambas à l'ail accompagnées d'un uf poché	17.00
Gambas accompagnées de graines de moutarde et curcuma	16.50

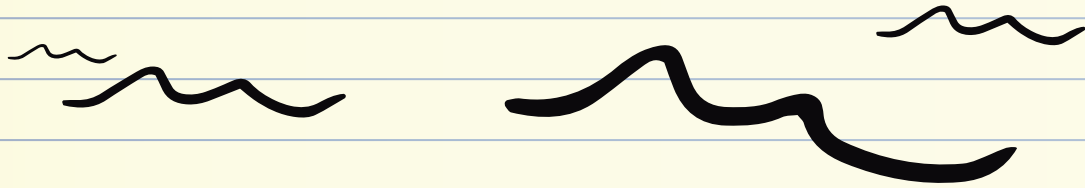
### X NAVIGANT AU PORT DE MAHON

Moules à la vapeur au vin blanc	11.00
Moules à la vapeur au Gin Xoriguer et menthe	14.00
Moules à la plancha avec sobrasada	12.00
Moules à la plancha avec sauce verte ou poivres	11.50
Palourdes à la plancha avec sauce verte ou poivres	16.00
Palourdes accompagnées de Saké	19.00



# Sa Barqueta

cales fonts



## VISITANT LE POTAGER



Légumes avec sauce romesco	9.50
Salade Cesar avec poulet , panceta et beaucoup de parmesan	11.00
Salade de chèvre flambé au miel avec noix, tomates et fraises	11.50
Salade de haricot blanc avec une touche marocaine	10.00
Salade de tomates, oignon et ventre de thon	10.50
Burrata aux tomates cerises confites à l'ail, romarin et olives kalamata	16.00
Gaspacho de fraises avec glace à la tomate	9.50
Curry d'aubergines et tomates cherris avec yaourt grec et pain naan	12.00



## LA BRAISE DE SA BARQUETA



Entrecôte de veau de MENORCA	24.00
Filet de veau de MENORCA	28.00
Filet de porc	17.00
Haut de cuisse de poulet	13.00
Sauce au choix: Fromage de Mahon	2.00
5 poivres	2.00
Romesco	2.00

## TARTES



Tarte escalivada (oignons, poivrons, aubergines et tomates)	10.50
Tarte de sobrasada (charcuterie typique des Iles baleares)	9.50

\* Pain 1.50

\*Demander au serveur la liste des allergènes



# Sa Barqueta

cales fonts

## Vins

### Vin Rouge

			Coupe	Bouteille
Hacienda López de Haro	Rioja (Tempranillo Garnacha tÍnta Grazino)	3.50	16.00	
Arroyo	Ribera del duero 100%(Tempranillo)	3.50	16.00	
López Cristóbal	Ribera del duero (TÍnta del paÍs Merlot)		25.00	
Muga Crianza	Rioja (Tempranillo Garnacha Graciano Mazuelo)		24.00	
LuÍs Cañas	Rioja (Tempranillo Garnacha)		20.00	
Sa Forana	Illa de Menorca (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah)		25.00	
Petit Pittanum	Bierzo		17.00	
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		26.00	
Bitxarrako	Ribera del Duero (Tempranillo 100%)		20.00	
Mimetic	Calatayud (Garnacha, Monastrell)		19.00	

### Vin Blanc

			Coupe	Bouteille
Audentia	Valencia (Sauvignon Blanc)	3.00	15.00	
Ijalba	Rioja (Viura 100%)Ecologic	3.00	15.00	
Descomunal	Rueda (Verdejo)	3.00	15.00	
Cuarenta VendÍmias	Rueda (Verdejo)		18.00	
José Pariente	Rueda (Sauvignon Blanc)		20.00	
Paco & Lola	Ries baixes (Albariño)		20.00	
Binitord	Illa de Menorca (Chardonnay, Macabeo, Merlot)		25.00	
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		24.00	
Vionta	Monterrei (Godello 100%)		21.00	
Lusco	RÍas baixas (Albariño 100%)		24.00	
Sommos	Somontano (Chardonnay)		18.00	
Llavors	Empordá (Cariñena, Merlot, garnacha tinto, Syrah)		20.00	
Fer volar coloms	(Gewürztraiminer, Muscat, Sauvignon blanc)		18.00	

### Rosé

			Coupe	Bouteille
Audentia	Valencia (Cabernet Sauvignon)	3.00	15.00	
LÁcrima Baccus Sí	Penedés Garnacha (Tempranillo Syrah )	3.00	15.00	
Muga	Rioja Garnacha (Tempranillo Viura)		20.00	
Coral	Navarra (Cabernet Sauvignon, Garnatxa)		17.00	
Viña Real	Rioja (Viura, Tempranillo)		18.00	

### Pétillant

			Coupe	Bouteille
Francesc Ricard Brut	Almansa (Macabeo Xarel.lo Parellada)	3.00	15.00	
Reventós i Blanc l'Hereu	Penedès (Macabeo Xarel.lo Parellada)		21.00	

### SANGRIA MAISON

	Coupe	Cruche		Coupe	Cruche
Sangria de vi negre 1,25L	3.50	12.00	“Tinto de verano” amb llimonada	2.50	10.00
Sangria de cava 1,25L	4.00	14.00	“Tinto de verano” amb sprite	2.50	10.00

# La Barqueta

cales fonts

## Boissons

### X BOISSONS FRAÎCHES

L'eau 0,33L	1.50		
L'eau 1,5L	3.00	Aquarius citron / orange	2.80
L'eau Vichy Catalán	2.80	Nestea	2.80
Tónica Schweppes	2.50	Bitter Kas	2.50
Coca cola / zero	2.50	Jus	2.50
Fanta citron / orange	2.50	Jus d'orange naturel	3.50
Sprite	2.50		

### BIÈRES X

Caña	2.50	Heineken 0,0%	2.80
Pinta	4.50	Alhambra	3.10
Caña Graham pearce	3.00	Graham pearce brown ale (Men)	3.50
Pinta Graham pearce	5.50	Estrella Galicia 1/3	2.50
Estrella Damm 1/3	2.50	Daura Damm (Sin gluten)	2.80
Free Damm 0,0%	2.80	Ladrón de manzanas 1/3	2.80
Voll Damm 1/3	3.00	Free Damm 0,0% Tostada	2,80
		El Águila SIN FILTRAR	3.00

### X BOISSONS AVEC ALCOOL

Vermut	4.00	Carlos I	6.50
Magno Soberano 103	4.00	Larios 1866	7.50
Torres 5	4.50	Cardhú	6.00
Torres 10	5.00	Cupitos	2.50
Bailey's. Tía María. Hierbas. Anís. Amaretto. Pacharán. Cointreau. Licor 43			3.50

### X CAFÉS

Solo	1.30	Café latte	1.90
Cortado	1.50	Bombón	2.10
Con leche	1.80	Carajillo	2.30
Americano	1.80	Trifásico	2.50
Capuchino	2.30	Irlandés	4.80

### THÉS ET INFUSIONS X

Negro. Rojo. Verde. Menta poleo. Roibos 1.50	Manzanilla de Menorca	2.00
--	-----------------------	------



Sa barqueta

cales fonts

Merci

