

cocktails

Bellini	
Jus de pêche et cava	
9,50	
Negróni	
Campari, vermouth rouge et gin	
9,50	
Aperol Spritz	
Aperol, cava et soda	
8,00	
Moscow Mule	
Ginger beer, vodka et soda	
9,50	

pour commencer

Pain « coca » à l'huile de Minorque avec tomate de vigne	
avec tomate de vigne	
(G) 5,00	
Tranche de pain	
Pain rustique au levain à fermentation lente	
(G) 2,50 par personne	
Pain sans gluten	
(G) 5,00	
Huître française avec assaisonnement	
(C SU P) 7,00 unité	
Huître française au naturel	
(C) 7,00 unité	
Tranches de jambon ibérique	
50g. 20,50 / 80g. 28,50	
Coupe Ibérique	
50g. 18,50 / 80g. 26,50	
Viande de bœuf séchée	
18,50 / 26,50	
Anchois 00	
(P) 12,00 / 24,00	
Foie gras avec brioche et chutney de mangue	
(G* SU) 16,50 / 21,50	
Nos croquettes	
(G H L) 2 unités 7,50	
Crevettes grillées	
(C) 36,00	
Kentucky Säam Chicken	
(G SU) 2 unités 17,00	
Brioche de trompette, fromage Comté, jaune d'œuf curé et truffe	
(G H L) 15,50	

Cet établissement garantit que les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou peu cuits ont été préalablement congelés à -20°C pendant au moins 24 heures, afin de détruire tout parasitisme éventuel par l'anisakis ou ses larves.

entrées

Salade de lactaires en escabèche, grenade et fromage de Mahón affiné	
(LSU) 18,00	
Aubergine Roma-Pekín	
(G H L) 18,50	
Poireaux rôtis, meunière et caviar Oscietre	
(L P) 23,00	
Sashimi de thon rouge, émulsion de soja et wasabi frais	
(PSSE) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00	
Œuf de ferme au plat avec foie et truffe	
(H) 19,50 / 26,00	
Œuf de ferme au plat avec caviar	
(HP) 21,50 / 33,00	

frais de la mer

Calmar de Minorque grillé dans son encré et ses tentacules croustillantes	
(PG) 23,00	
Filet de bar grillé aux petits légumes de saison	
(P) 26,50	
Poisson sauvage entier grillé (pêche du jour)	
(P) S'il vous plaît demander	

de la terre

Tartare de steak de bœuf maturé, avec frites et beurre fumé	
(G L SU) 20,50 / 27,00	
Pieds de cochon croustillants à la moutarde, gelée de coings et pousses fraîches	
(MOSU) 18,50	
Ris de veau glacé de Minorque	
(LSU) 19,50	
Filet de bœuf maturé	
(G*) 350g. 30,50	
Cochon de lait de Minorque rôti à basse température	
(SU) 21,00 / 25,00	

desserts

Dégustation de fromages de Minorque	
(GL) 10,50	
Hiver à Sesforquilles	
(FC G H L) 8,00	
Beignets au chocolat	
(FC G H L) 8,00	
Mille-feuille croustillant au tiramisu	
(G H L) 8,50	
Coulant aux amandes avec glace au nougat	
(FC G H L) 9,50	
Snicker's VOSF	
(FC G H L S) 8,50	
Glaces artisanales	
(LG*) 7,50	

vins doux

Castaño Dulce 2018 (50cl)	
D.O. Yecla	
Crianza 6 meses	
Monastrell 100%	
3,80 - 25,00	
Rujaq Andalusi (50cl)	
D.O. Sierra de Málaga	
Moscat Transañejo 20 años en bota	
Moscatel de Alejandría 100%	
5,50 - 25,00	
Porto Niepoort Tawny (75cl)	
D.O. / Zona: Porto (Portugal)	
Envejece 3 años	
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz	
3,80 - 28,00	
Parparoussis, Muscat de rio Patras 2020 (50cl)	
P.D.O. Peloponeso, Grecia	
Muscat Rio Patras 100%	
6,00 - 30,00	
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos 2019 (50cl)	
D.O. Tokaj-Hegyalja	
Botrytis cinerea, conocida también como «podredumbre noble»	
70% Furmint, 20% Hárlevelü, 10% Zéta	
7,00 - 55,00	

C Crustacés	M Fruits de mer
FC Noix	MO Moutarde
G Gluten	P Poisson
G* Peut être préparé sans gluten	S Soja
H Œufs	SE Sésame
L Produits laitiers	SU Sulfites