

## POUR AMUSER

Huître française au naturel

7,00 pièce (M)

Huître française à la vinaigrette

7,00 pièce (M SU)

Degustation d'huîtres

6 unités 40,00 (M SU)

Salade César grillée

15,00 (G H L MO P)

Nos croquettes

2 unités 8,00 (G H L)

Crevettes fraîches grillées

36,00 (C G\*)

Gyozas au Wagyu BBQ et du boeuf séché <sup>®</sup>

6 pièces 18,00 (G H S)

Petits calamars grillés  
avec leurs tentacules croustillantes

18,50 (G H M)

Cet établissement garantit que les produits de poisson à consommer cru ou insuffisamment cuit, ils ont été préalablement congelés à -20°C pendant au moins 24h, pour détruire l'éventuel parasitisme par anisakis ou ses larves.

## A PARTAGER

Pain de coca grillé avec: (G\*)

Tomate et huile d'olive de Minorque (IGP) 7,00

Jambon ibérique 22,00

Anchois 24,50 (P)

Salade de *burrata stracciatella*

17,50 (FC L SU)

Brioche, beurre fumé Ses Forquilles et caviar

32,00 (G H L P)

<sup>®</sup> Plats à base de riz

A: Céleri C: Crustacés FC: Noix G: Gluten

G\*: Peut être préparé sans gluten H: Œuf H\*: Peut être préparé sans œuf

L: Produits laitiers M: Mollusques MO: Moutarde P: Poisson S: Soja SU: Sulfites

## ENTRÉES

*Carpaccio* de crevettes de Minorque  
aux pignons de pin et au pesto de basilic  
20,50 (C FC L)

Picanha de boeuf de Minorque salée,  
vinaigrette au *yuzu* et noisettes  
22,50 (FC S)

Riz sauté, tartare de thon rouge et *furikake* ®  
24,00 (C FC G M MO P S SU)

Steak tartare de bœuf maturé  
sur croissant croustillant  
24,00 (G H L MO)

## RIZ®

« Senyoret » grillé  
Riz Bombeta / Bouillon de poisson grillé  
Double 55,00 - Triple 82,50 (C H\* M P)

Noir  
Riz Bombeta / Bouillon de poisson de roche grillé  
Double 55,00 - Triple 82,50 (C H\* M P)

Riz au homard  
Riz Bomba / Bouillon de fruits de mer  
selon le poids du homard (C M P)

Riz de pluma ibérique avec asperges sauvages  
Riz Bomba / Bouillon de viande  
Double 57,00 - Triple 85,00

Riz au faux-filet de bœuf maturé  
Riz Bomba / Bouillon de viande  
Double 64,00 - Triple 96,00

Plat de riz du jour  
Selon la saison et le marché  
Demander les allergènes

## PLATS PRINCIPAUX

Poisson grillé  
60,00 - 32,00 (G\* P SU)

Faux-filet de bœuf maturé grillé  
30,00 (G\*)

Côte de bœuf vieillie à sec de Minorque  
1kg 90,00 (G\*)

Côte de porc ibérique  
19,50 (C G\* M S S SU)

## GARNISSES

Allioli 2,50 (H)

Sauce romesco 2,50 (FC)

Frites 6,00 (G\*)

Piments de Padrón 6,50 (G\*)

Légumes de saison sautés 8,50

Lautes grillées avec oignon nouveau 7,00 (SU)

Poivrons «del piquillo» 7,00 (G\*)

## DESSERTS

Riz au lait « El Rais » ®  
7,00 (L)

Coulant de cacahuètes avec glace au chocolat  
10 minutes de cuisson  
8,50 (FC G H L)

Ganache au chocolat 70% cacao,  
glace à l'amande, toffee au caramel salé  
et riz soufflé  
8,50 (FC G L)

Tarte aux pommes avec glace à la vanille  
À la minute / 10 minutes de cuisson  
8,50 (G H L)

Plateau des fromages artisanaux  
9,00 portion (G L)

Glace artisanale  
5,00 (FC G H L)

® Plats à base de riz

A: Céleri C: Crustacés FC: Noix G: Gluten

G\*: Peut être préparé sans gluten H: Œuf H\*: Peut être préparé sans œuf

L: Produits laitiers M: Mollusques MO: Moutarde P: Poisson S: Soja SU: Sulfites