

## cocktails

Bellini

Jus de pêche et cava

9,50

Negroni

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

(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

(GHL) 2 unités 7,50

Crevettes grillées

(C) 36,00

Kentucky Saam Chicken

(G SU) 2 unités 17,00

Brioche de trompette,  
fromage Comté, jaune d'œuf curé et truffe

(GHL) 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-Pekin

(G\*HL) 18,50

Poireaux rôtis,  
meunière et caviar Oscietre

(LP) 23,00

Sashimi de thon rouge,  
émulsion de soja et wasabi frais

(P SE) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00

Œuf de ferme au plat avec foie et truffe

(HL) 19,50 / 26,00

Œuf de ferme au plat avec caviar

(HLP) 21,50 / 33,00

## frais de la mer

Palourdes en sauce verte  
avec jaune d'asperge sauvage

(CSU) 22,50

Filet de bar grillé  
aux petit légumes de saison

(LP) 26,50

Poisson sauvage entier grillé (pêche du jour)

(P) S'il vous plaît demander

## de la terre

Tartare de steak de boeuf mûré,  
avec frites et beurre fumé

(GLMO SU) 20,50 / 27,00

Pieds de cochon croustillants à la moutarde,  
gelée de coings et pousses fraîches

(MO SU) 18,50

Ris de veau glacé de Minorque

(LSU) 19,50

Filet de bœuf mûrée

(G\*) 350g. 30,50

Cochon de lait de Minorque rôti à basse température

(LSU) 21,00 / 25,00

## desserts

Dégustation de fromages de Minorque

(GL) 10,50

Hiver à Sesforquilles

(FCGHL) 8,00

Beignets au chocolat

(FCGHL) 8,00

Mille-feuille croustillant au tiramisu

(GHL) 8,50

Coulant aux amandes avec glace au nougat

(FCGHL) 9,50

Snicker's VOSF

(FCHLS) 8,50

Glaces artisanales

(LG\*) 7,50

## vins doux

Castañó Dulce 2018 (50cl)

D.O. Yecla

Crianza 6 meses

Monastrell 100%

3,80 - 25,00

Rujaq Andalusi (50cl)

D.O. Sierra de Málaga

Moscato Transañejo 20 años en bota

Moscato de Alejandria 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% Hárslevelü, 10% Zéta

7,00 - 55,00

C Crustacés

FC Noix

G Gluten

G\* Peut être préparé sans gluten

H Œufs

L Produits laitiers

M Fruits de mer

MO Moutarde

P Poisson

S Soja

SE Sésame

SU Sulfites