

chants de sirène

Aperol Spritz
(SU) 8,50

Sangria aux fraises
(SU) 8,50

Bellini
(SU) 8,50

Pomada granité
(SU) 9,00

pains

Pain sans gluten
5,00

Pain rustique au levain
(G) 2,50 par personne

Pain de cristal avec tomate
(G) 5,50

de la cambuse

Huître Gillardeau n°3 nature ou assaisonnée
(C-SU) 7,50 unidad

Anchois marinés au vinaigre
(P-SU) 13,50

Anchois premium
(P) 2 unités 10,00 / 4 unités 20,00

Cécina de bœuf
(SU) 12,50 / 25,00

Salade de tomate Almirante Ferragut
(SU) 20,00

Sandwich Beach Club de Luxe
(G H L) 20,00

Poireau grillé, escabèche d'amandes et herbes
(FC SU) 16,50

Croquette de crevette rouge grillée
(C G L) 16,00

« Escabiche » de poisson de la criée
(P SU) 20,50

« Tonnato Vitello »
(H P SU) 17,50

de la mer

Crevette blanche de Minorque escaudée à l'eau de mer
(C) 150g 18,00

Crevette rouge de Minorque à la braise
(C) 160g 35,00

Poisson grillé, avec pil-pil ou sans
(P) demi-pièce 35,00 / pièce entière 70,50

Homard, œufs frits et chips,
sauce américaine et bisque
(CH) 1/2 kg 90,00

riz du rais

Riz au poisson de la criée
(P SU) double 60,00 / triple 90,00

Riz à la crevette rouge de Minorque
(C SU) double 60,00 / triple 90,00

Riz au homard
(C SU) double 90,00 / triple 120,00

Riz au bœuf affiné
(SU) double 60,00 / triple 90,00

Riz au tomahawk de porc ibérique
(SU) double 60,00 / triple 90,00

terre en vue

Longe de bœuf affiné
30,50

Tomahawk de porc ibérique
50,00

garnitures

Chips maison
5,00

Légumes sautés
6,00

2 œufs frits et chips maison
(H) 8,00

desserts

Dégustation de fromages de l'île
(G* L) 10,50

Dracula V.O.S.F.
(H L) 8,00

Coulant noisette et glace chocolat
(FC G* H L) 9,50

Brioche au chocolat, huile de Minorque et sel
(G H L) 8,00

Torrija (pain perdu) caramélisée avec glace à la vanille
(G H L) 8,00

Glaces artisanales
(L) 7,50

vins doux

Enrique Mendoza
Moscatel de la Marina 2024 (75cl)
D.O. Alicante
Moscatel d'Alexandrie 100%
Viticulture traditionnelle
6,00 – 18,00

Don PX Toro Albalá
D.O. Montilla-Moriles
Pedro Ximénez 100%
Élevage oxydatif prolongé
7,50 – 23,00

Textura 2
Naturalment Pansificat
D.O. Terra Alta
Grenache Blanc 100%
Viticulture biologique
9,00 – 28,00

Castano Dulce 2022 (50cl)
D.O. Yecla
Monastrell 100%
Élevage 6 mois
Viticulture biologique
9,00 – 29,00

Porto Niepoort Tawny (75cl)
Porto (Portugal)
Touriga Nacional, Franca et autres
Vieilli 3 ans
Viticulture biodynamique
10,00 – 50,50

Château Dereszla Aszú
5 Puttonyos 2021 (50cl)
D.O. Tokaj-Hegyalja
Furmint 70%, Hárslevelü 20%, Zéta 10%
Botrytis cinerea
18,50 – 91,50

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 Sulfités

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.