

## 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
- Sääm de poulet & homard Mahón/Bangkok  
(CFCGHMSU) 2 unités 20,00
- Brioche Katsu Sando de « porc negre »  
(GHSU) 14,00

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 tomates de saison,  
fromage de Mahón affiné, olives noires et basilic  
(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  
(PSE) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00
- Œuf de ferme au plat avec foie  
(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  
(GLMOSU) 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 maturée  
(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
- Printemps 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  
Moscatel Transañejo 20 años en bota  
Moscatel 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                     | 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      |