

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

15,50 (G H L MO P)

Nos croquettes

2 unités 8,50 (G H L)

Crevettes fraîches grillées

38,00 (C G*)

Gyozas au Wagyu BBQ et du boeuf séché [®]

6 pièces 18,50 (H SE)

Petits calamars grillés
avec leurs tentacules croustillantes

18,50 (G H M)

A PARTAGER

Pain de coca grillé avec: (G*)

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

Jambon ibérique 22,50

Anchois 25,00 (P)

Salade de saison à la *burrata stracciatella*

17,50 (L SU)

Brioche, beurre fumé Ses Forquilles,
ventre de thon rouge et caviar

32,00 (G H L P)

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.

[®] 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 SE: Sésame SU: Sulfites

ENTRÉES

Carpaccio de crevettes de Minorque
aux pignons de pin et au pesto de basilic
21,50 (C FC L)

Riz sauté, tartare de thon rouge et *furikake* [®]
25,00 (C FC G M MO P S SU)

Filets de poisson marinés au sel,
escabèche asiatique à la mangue et *tajín* [®]
18,50 (P SU)

Ventrèche de thon rouge
avec *ponzu* au poivron rôti [®]
23,50 (P S)

Steak tartare de bœuf mûré
sur croissant croustillant
25,00 (G H L MO)

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

RIZ [®]

« Senyoret » grillé
Riz Bombeta / Bouillon de poisson grillé
Double 56,00 - Triple 84,00 (C H* M P)

Noir
Riz Bombeta / Bouillon de poisson de roche grillé
Double 56,00 - Triple 84,00 (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 mûré
Riz Bomba / Bouillon de viande
Double 64,00 - Triple 96,00

Riz au homard bleu
Riz Bomba / Bouillon de fruits de mer
Double 75,00 - Triple 110,00 (C P)

PLATS PRINCIPAUX

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

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

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

Côte de porc ibérique
21,50 (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 » [®]
8,00 (L)

Coulant de cacahuètes avec glace au chocolat
10 minutes de cuisson
9,50 (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
9,50 (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 SE: Sésame SU: Sulfites