

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 assaisonnée7
(C·SU) 7,50 unité
- 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) 18,50
- Petite tostada mexicaine aux fruits de mer
(G H M P SU) 12,50 unité
- Sandwich Beach Club de Luxe
(G H L) 20,00
- Poireau grillé, escabèche d’amandes et herbes
(FC SU) 16,50
- Nuggets de crevettes avec caviar Osciètra
(G H L M) 20,00
- Croquettes de crevette rouge grillée
(C G L) 16,00
- « Escabiche » de poisson de la criée
(P SU) 18,50
- « Tonnato Vitello »
(H P SU) 17,50
- Calamar en tempura avec mayonnaise au citron vert
(G H P) 18,00

de la mer

- Crevette blanche de Minorque escaldée à l’eau de mer
(C) 150g 18,00
- Crevette rouge de Minorque à la braise
(C) 160g 35,00
- Parpatana de thon rouge grillée avec salade de tomates
(P SU) 28,50€
- Poisson grillé, avec pil·pil ou sans
(P) demi-pièce 30,00 / pièce entière 60,00
- Homard, œufs frits et chips,
sauce américaine et bisque
(CH) ½ kg 90,00

riz du rais

- Riz au poisson de la criée
(P SU) double 56,00 / triple 84,00
- Riz à la crevette rouge de Minorque
(C SU) double 60,00 / triple 90,00
- Riz au homard
(C SU) double 80,00 / triple 110,00
- Riz au bœuf affiné
(SU) double 60,00 / triple 90,00
- Riz au tomahawk de porc ibérique
(SU) double 56,00 / triple 84,00

terre en vue

- Longe de bœuf affiné
30,50
- Porterhouse de bœuf de Minorque
75,00
- 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 | Castaño Dulce 2022 (50cl)
D.O. Yecla
Monastrell 100%
Élevage 6 mois
Viticulture biologique
9,00 – 29,00 |
| Don PX Toro Albalá
D.O. Montilla-Moriles
Pedro Ximénez 100%
Élevage oxydatif prolongé
7,50 – 23,00 | Porto Niepoort Tawny (75cl)
Porto (Portugal)
Touriga Nacional, Franca et autres
Vieilli 3 ans
Viticulture biodynamique
10,00 – 50,50 |
| Textura 2
Naturalment Pansificat
D.O. Terra Alta
Grenache Blanc 100%
Viticulture biologique
9,00 – 28,00 | Château Dereszla Aszú
5 Puttonyos 2021 (50cl)
D.O. Tokaj-Hegyalja
Furmint 70%, Hárslevelű 20%, Zéta 10%
Botrytis cinerea
18,50 – 91,50 |

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|---------------|
| 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 |

Cet établissement garantit que les produits de la pêche destinés à être consommés crus ou peu cuitsont été préalablement congelés à -20°C pendant au moins 24 heures, afin de détruire tout parasitisme éventuel par l’anisakis ou ses larves.