

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
(G H L) 2 unités 7,50
Crevettes grillées
(C) 36,00
Säam de côtes de porc, sauce barbecue canadienne et kimchi
(H SU) 2 unités 16,50
Brioche Katsu Sando de « porc negre »
(G H S SU) 14,00

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.

entrées

Salade de tomates de saison, fromage de Mahón affiné, olives noires et basilic
(L SU) 18,00
Aubergine Roma-Pekin
(G* H L) 18,50
Poireaux rôtis, meunière et caviar Oscietre
(L P) 23,00
Sashimi de thon rouge, émulsion de soja et wasabi frais
(P S SE) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00
Œuf de ferme au plat avec foie
(H L) 19,50 / 26,00
Œuf de ferme au plat avec caviar
(H L P) 21,50 / 33,00

frais de la mer

Palourdes en sauce verte avec jaune d’asperge sauvage
(C SU) 22,50
Filet de bar grillé aux petit légumes de saison
(L P) 26,50
Poisson sauvage entier grillé (pêche du jour)
(P) S'il vous plaît demander

de la terre

Tartare de steak de boeuf maturé, avec frites et beurre fumé
(G L M O SU) 20,50 / 27,00
Pieds de cochon croustillants à la moutarde, gelée de coings et pousses fraîches
(M O SU) 18,50
Ris de veau glacé de Minorque
(L SU) 19,50
Filet de bœuf maturée
(G*) 350g 30,50
Côte de bœuf de Minorque
(G*) 1kg 90,00
Cochon de lait de Minorque rôti à basse température
(L SU) 21,00 / 25,00

desserts

Dégustation de fromages de Minorque
(G L) 10,50
Été à Sesforquilles
(F C G H L) 8,00
Beignets au chocolat
(F C G H L) 8,00
Mille-feuille croustillant au tiramisu
(G H L) 8,50
Coulant aux amandes avec glace au nougat
(F C G H L) 9,50
Snicker’s VOSF
(F C H L S) 8,50
Glaces artisanales
(L G*) 7,50

vins doux

Castaño 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