



ENTRÉES CHAUDES

Soupe de tomates fraîches au thym et basilic (7)	8,80 €
Brochette en tempura de gambas et légumes de saison (1-2-3-6)	15,90 €
Foie gras grillé avec cèpes, pignons et toasts (1-8-12)	18,90 €
Mozzarella croustillante sur lit de confiture de tomate et basilic (1-3-7)	11,30 €
Gambas flambées à l'ail, "Pebre Bord" et piments (2-12)	17,90 €
Calamar méditerranéen à la romana et aioli (1-3-7-14)	18,50 €
Assortiment de croquettes à la soubressade et encre de seiche (1-3-4-14)	11,90 €

ENTRÉES FROIDES

Tranches fines de jambon ibérique, pamboliets, huile V.E. Son Barbassa (1)	19,90 €
Salade trempó, tartare de thonnet guacamole (4-6-11-12)	15,50 €
Salade de fromage de chèvre, croustillant de jambon ibérique, noix (1-7-8-12)	13,30 €
Salade d'avocat, mangue, pousses, pignons et chia (6-8-12)	13,90 €
Carpaccio de filet mignon de veau, roquette, mahonais affiné (7-12)	14,90 €
Carpaccio de crevette rouge, salicorne et "mojo" vert (2-12)	16,00 €

PÂTES ET RIZ

Ravioli de saumon mariné, épinards, tomates sèches et courgettes (1-3-4-7)	13,50 €
Risotto aux champignons et copeaux de fromage de Mahón (7-12)	13,90 €

POISSONS

Filet de loup de mer sur lit de pommes de terre et "sofrito" (4-12)	23,90 €
Calamar à la plancha, ail et lime (14)	21,70 €
Lotte avec palourdes à la crème de safran (4-12-14)	23,90 €
Tataki de thon rouge, poivrons grillés et croustillant de nori (4-6-11-12)	22,70 €

VIANDES

Filet mignon de veau à la braise, foie gras et sauce aux cèpes (7-12)	28,40 €
Entrecôte de veau, sauce soubressade de Majorque (7)	24,50 €
Filet mignon d'agneau au miel et romarin (12)	25,50 €
Poulet fermier au curry, riz basmati et papadums (-)	18,90 €

DESSERTS

Crème catalane (3-7)	7,70 €
Cornet d'amandes avec glace à la figue de Barbarie (1-3-7-8)	8,20 €
Crêpe à la pomme et coulis de fraises (1-3-7-12)	8,20 €
Brownie mugcake au chocolat, noix et glace (1-3-7-8)	8,20 €
Tiramisu classique en verrine (1-3-7-12)	7,70 €

Service, pain et olives par personne (1)

2,90 €