

Entrées de tradition

minorquine

"PAN CON TOMATE"	3€
pain au Sarrain biologique	
PAIN AVEC ALLIOLI	3€
des olives à s'en lécher les doigts	
JAMBON DE BELLOTA (100gr)	25€
de Guijuelo 75% ibérique	
CROQUETTE DE SOBRASADA MAISON	4€
au fromage de Mahón (unité)	
RAOLES DE MORUE	4€
recette traditionnelle minorquine d'accras de moreu au miel noir (unité)	
MOULES MARINIÈRE/ VAPEUR	13€
ragoûts en sauce / au citron et au thym citronné	
OLI-AIGUA À L'ANGUILLE FUMÉE	12€
soupe de légumes traditionnelle de Minorque	
POIREAUX CONFITS GRILLÉS	13€
avec glace au fromage et vinaigrette aux fruits secs	
SALADE DE TOMATES LOCALES	12€
avec oignons, câpres et fromage de Mahón	
AUBERGINE DE MINORQUE	10€
croustillante avec bajoue et mousse de Mahón	
TARTARE DE BŒUF	10€
de Minorque avec pain brioché et mayonnaise de piparra	
TATAKI DE THON ROUGE DE BOLFEGO	8€
avec ajoblanco et soja	
TARTARE DE COURBINE	15€
avec des œufs de truite	
CALAMARS GRILLÉS AUX AGRUMES	17€
option avec la sobrasada et miel	

Riz

prix par personne, min. 2 personnes

RIZ AUX FRUITS DE MER	27€
servi avec crabe et crevettes	
RIZ NOIR	25€
servi avec calamars et une émulsion d'ail noir	
RIZ IBÉRIQUE	24€
aux artichauts et aux champignons	
FIDEUÁ DE LÉGUMES DE PROXIMITÉ KMO	22€
servei avec une émulsion d'aubergines fumées	

TVA incluse. Nous disposons d'une carte des allergènes.

Terre et mer

POISSON DU JOUR	SM
disponibilité selon arrivage, servi avec des légumes de saison	
LAMELLES DE POULPE	25€
avec crème d'avocat, purée de mangue et tomates cerises confites	
LAGOÛT TRADITIONNEL, AU STYLE "MIRADOR"	28€
ragoût de poissons et fruits de mer	
FILET DE BŒUF (200GR)	36€
servi sur sa pierre et du gros sel	
FAUX-FILET (400 gr)	44€
servi sur sa pierre et du gros sel	
JOUES DE PORC CONFITES	22€
avec parmentier de pommes de terres truffé	
ÉPAULE DE CHÈVREAU	30€
avec des pommes de terres de Minorque	

Raccords

FRITES MAISON	4€
SALADE DE JEUNES POUSSÉS	4€
LÉGUMES SAUTÉS	4€

Menu dégustation Entrées

Coupe de bienvenue

CROQUETTE DE SOBRASADA MAISON
avec du fromage de Mahón
TATAKI DE THON ROUGE DE BOLFEGO
avec ajoblanco et soja
<i>Muga D.O. Ca. Rioja</i>
TARTARE DE BŒUF DE MINORQUE
de Minorque avec pain brioché et mayonnaise de piparra
AUBERGINE DE MINORQUE
croustillante avec bajoue et mousse de Mahón

Poisson

POISSON DU JOUR
disponibilité selon arrivage, servi avec des légumes de saison
<i>Sa Forana 600 mètres VT / Alba Blanco (Île de Minorque)</i>

Viande

JOUES DE PORC CONFITES
avec parmentier de pommes de terre truffé
<i>Sa forana VT / Alba Negra (Île de Minorque)</i>

Dessert

NOTRE VERSION DE LA "POMADA"
avec du gin de Minorque et du crumble aux agrumes
65€ PAR PERSONNE, EAU INCLUSE / 80€ AVEC ACCORD VINS
TABLE ENTIÈRE / MINIMUM 1H AVANT LA FIN DU SERVICE