



## terre, mer et feu

Nous utilisons, pour élaborer nos plats, les produits des petits producteurs  
à la criée locale ainsi que nos propres vins.  
Dans notre cuisine on retrouve l'âme de Minorque.

## apéritifs

CAVIAR "ROYAL SIBERIAN" 30gr.....	69€
HUÎTRE "GUILLARDEAU" NATURE OU GRILLÉE.....	pièce 9€

## entrées

CRÈME DE POIREAUX FUMÉE coquille Saint-Jacques et des champignons.....	29€
CEVICHE DE CREVETTES avocat et émulsion au chipotle.....	34€
RAGOÛT DE CRABES œuf thermal et émulsion de chou-fleur.....	32€
STEAK TARTARE jaune d'œuf séché et noisette.....	30€
SEICHE À L'ÉTOUFFÉE dans un bouillon iodé.....	27€
LÉGUMES GRILLÉS voile ibérique, purée de truffes et huile de Torralbenc.....	27€

## riz

CRÉMEUX aux gambas rouges.....	44€
PRESA IBÉRIQUE et pesto de macadamia.....	39€

## langouste de minorque en "3"

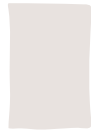
- 1 ravioli et consommé fumé
- 2 tataki
- 3 brioche de sa chaire et de son corail, œuf au plat et caviar.....124€

## principaux

POISSON GRILLÉ DE SA LLOTJA (consulter votre serveur).....	s.p.m.
POULPE GRILLÉ purée de pommes de terre et chou frisé .....	39€
CANNELLONI DE POULET FERMIER foie gras et truffe .....	38€
ÉPAULE D'AGNEAU AU ROMARIN purée de pommes de terre truffée et échalotes .....	42€
PORC IBÉRIQUE LAQUÉ salsifis et maïs rôti .....	40€
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE .....	84€ / Kg

## desserts

GÂTEAU FONDANT au chocolat et glace à la fève de tonka.....	14€
POMADA agrumes et pomme .....	14€
COULANT DE NOISETTES et de cacahuètes .....	14€
GÂTEAU AU FROMAGE DE MAHÓN cerises confites et pignons grillés .....	14€
PLATEAU DE FROMAGES minorquins .....	18€



Contactez notre Maître si vous avez une intolérance alimentaire