

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.

à picorer

CAVIAR ROYAL DE SIBÉRIE.....	76€
HUÎTRES GILLARDEAU N°2 naturelles ou braisées.....	pièce 9€

entrées

STEAK TARTARE DE "TERNERA VERMELLA jaune d'œuf en salaison, câpres de "es murtaret" et noisettes.....	32€
LÉGUMES GRILLÉS DE NOTRE JARDIN voile d'ibérique et purée truffée.....	28€
SALADE DE TOMATES DU JARDIN avec vinaigrette aux herbes fraîches et huile d'olive Torralbenc.....	26€
CARPACCIO DE GAMBAS sur algues croustillantes.....	38€
COQUILLE SAINT-JACQUES braisée, crème d'amandes tendres et poireaux.....	34€
POISSON DU JOUR aux agrumes et légumes marinés.....	30€
SOUPE DE POISSON DE ROCHE et gambas rouges à l'œuf thermal.....	42€
POIVRON FARCI au canard glacé, escabèche aux câpres.....	34€

riz

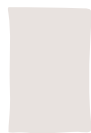
CRÉMEUSE de gambas rouges.....	42€
LÉGUMES DU JARDIN et émulsion d'herbes.....	36€

plats principaux

POISSON GRILLÉ du marché aux poissons "sa llotja"	s.p.m.
POULPE GRILLÉ romescu et oignons de printemps marinés	38€
GAMBAS ROUGES de minorque grillées	S.P.M.
CANNELLON DE POULET FERMIER foie gras et truffe	38€
COCHON DE LAIT confit au thym citron et tubercules	43€
CHULETA BRAISÉE	Kg.86€
LANGOUSTE EN 3	170€
ravioli et consommé fines tranches brioche avec langouste oeuf au plat et caviar	

desserts

TARTE AU FROMAGE de mahon	17€
COULANT AUX NOISETTES grillées et glace au yaourt du domaine "Lluriach"	17€
PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC pain d'épices et fraises	15€
POMADA AU CITRON ET À LA MENTHE	15€
PLATEAU DE FROMAGES DE MINORQUE	19€



Contactez notre Maître si vous avez une intolérance alimentaire