



## 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.....	65€
HUITRES GILLARDEAU.....	pièce 6€

## entrées

CRÈME LÉGÈRE D'AVOCAT avec thon rouge etc vinaigrette au chili morita épicé.....	24€
SASHIMI DE SAINT-JACQUES avec fenouil "ajoblanco" et huile d'olive de Torralbenc.....	25€
AGUACHILE ROUGE de Langouste de menorca.....	35€
CEVICHE DE DENTEX avec légumes marinés.....	26€
TARTARE DE VIEILLE VACHE légumes marinés et glace à la moutarde de Dijon.....	26€
LÉGUMES GRILLÉS voile ibérique, purée de truffes et huile d'olive de Torralbenc.....	24€
RAGOÛT D'ARAIGNÉE DE MER œuf thermal et émulsion de fenouil.....	28€

## riz

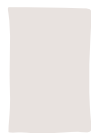
CRÉMEUX aux gambas rouges.....	35€
AU CONCOMBRE DE MER porc ibérique et cèpes.....	34€
DE LANGOUSTE, ET POIVRONS avec son gratin de corail à l'aïoli (2 personnes minimum)...	PERS. 78€

## principaux

POISSON LOCAL ENTIER grillé au charbon de bois .....	s.p.m.
LANGOUSTE DE MENORCA EN "3" .....	96€
1 tataki	
2 consommé fumé	
3 corail et pincés sur brioche, oeuf au plat et huile de truffe	
POULPE à la sauce "romescu" .....	34€
CÔTE DE BOEUF MATURE grillé au charbon de bois .....	73€/kg
PORC IBÉRIQUE LAQUÉ salsifis et poireaux .....	30€
CANNELLONI DE POULET fermier, foie et truffe .....	28€
ÉPAULE D'AGNEAU de lait braisée au romarin .....	36€

## desserts

GIN LOCAL ET CITRON "POMADA" avec pomme verte, citron vert et menthe .....	10€
PAIN PERDU avec "dulce de leche" et glace au romarin .....	10€
MOUSSE DE FROMAGE pain au miel, caramel et réglisse .....	10€
FONDANT au chocolat .....	10€
SÉLECTION DE FROMAGES minorquins .....	16€



Contactez notre Maître si vous avez une intolérance alimentaire