



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

SALMOREJO thon rouge et pickles.....	28€
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€
AGUACHILE rouge de langouste.....	42€
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€
DE LANGOUSTE romesco de son corail et ail noir.....	94€

langouste de minorque en "3"

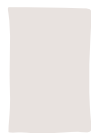
- 1 ravioli et consommé fumé
- 2 tataki
- 3 brioche de sa chaire et de son corail, œuf au plat et caviar.....124€

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