

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 11€
JAMÓN JOSELITO	45€

entrées

STEAK TARTARE DE "TERNERA VERMELLA jaune d'œuf en salaison, câpres de "es murtaret" et noisettes	36€
LÉGUMES GRILLÉS DE NOTRE JARDIN voile d'ibérique et purée truffée	30€
SALADE DE TOMATES DU JARDIN avec vinaigrette aux herbes fraîches et huile d'olive Torralbenc	28€
CARPACCIO DE GAMBAS sur algues croustillantes	42€
COQUILLE SAINT-JACQUES braisée, crème d'amandes tendres et poireaux	36€
POISSON DU JOUR aux agrumes et légumes marinés	32€
POIVRON FARCI au canard glacé, escabèche aux câpres	34€

riz

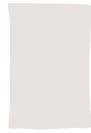
CRÉMEUX de gambas rouges	42€
LÉGUMES DU JARDIN et émulsion d'herbes	36€

plats principaux

POISSON GRILLÉ du marché aux poissons "sa llotja"	s.p.m.
POULPE GRILLÉ romescu et oignons de printemps marinés	40€
GAMBAS ROUGES de minorque grillées	s.p.m.
CANNELLONI DE POULET FERMIER foie gras et truffe	40€
COCHON DE LAIT confit au thym citron et tubercules	43€
"PRESA IBÉRICA" JOSELITO braisée aux aubergines	44€
CHULETA BRAISÉE	Kg.92€
LANGOUSTE EN 3	170€
ravioli et consommé fines tranches brioche avec langouste oeuf au plat et caviar	
LANGOUSTE GRILLÉ	s.p.m.

desserts

TARTE AU FROMAGE de mahon	20€
COULANT AUX NOISETTES grillées et glace au yaourt du domaine "Lluriach"	16€
PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC pain d'épices et fraises	20€
POMADA AU CITRON ET À LA MENTHE	16€
PLATEAU DE FROMAGES DE MINORQUE	24€



Contactez notre Maître si vous avez une intolérance alimentaire