



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

JAMBON IBÉRIQUE JOSELITO	45€
CAVIAR ROYAL SIBERIAN	76€
HUÎTRES GILLARDEAU N°2 naturelles ou braisées	pièce 11€

entrées

STEAK TARTARE DE BŒUF VERMELLA câpres d'es murtaret et noix.....	38€
LÉGUMES GRILLÉS DE NOTRE POTAGER voile d'ibérique et purée truffée.....	34€
SALADE DE TOMATES DE NOTRE POTAGER assaisonnement aux herbes fraîches et huile torralbenc.....	28€
CARPACCIO DE GAMBAS sur croustillant d'algues.....	48€
BAR MARINÉ AUX AGRUMES légumes pickles.....	36€
POIVRON FARCI AU CANARD GLACÉ escabeche de câpres.....	34€
SALPICÓN DE LANGOUSTE DE XEC avec sa tête grillée	75€
ŒUF PARFAIT pommes de terre truffées et champignons grillés	36€
AUBERGINE RÔTIE pesto d'herbes fraîches et anchois	34€
TARTARE DE THON ROUGE assaisonnement épicé, puntillas et caviar	56€
RAVIOLI DE LANGOUSTE bouillabaisse et fenouil.....	65€

riz

CRÉMEUX à la crevette rouge	46€
AUX LÉGUMES du potager et émulsion d'herbes	38€
RIZ À LA PRESA IBÉRIQUE	44€

plats principaux

POISSONS ENTIERS de "sa llotja" grillés.....	s.p.m.
LANGOUSTE EN TROIS ravioli et consommé corps de langouste brioche de langouste, œuf frit et caviar	195€
LANGOUSTE GRILLÉ.....	Kg. 160€
POULPE GRILLÉ pil - pil de romesco et cébettes marinées.....	42€
GAMBAS ROUGES de minorque grillées.....	s.p.m.
CANNELLONI DE POULET FERMIER foie gras et truffe.....	40€
"PRESA IBÉRICA" JOSELITO grillée.....	48€
ÉPAULE D'AGNEAU de lait braisée à basse température.....	48€
CÔTE DE BŒUF VIEILLIE PREMIUM grillé.....	Kg.92€

desserts

TARTE AU FROMAGE de mahón.....	18€
FONDANT DE CHOCOLAT noisette et orange.....	18€
COULANT DE NOISETTE GRILLÉE glace de yaourt de la finca lluriach.....	18€
POMADA DE MELON, CITRON ET MENTHE.....	16€
FLAN TORRALBENC.....	16€
PLATEAU DE FROMAGES DE MINORQUE.....	24€



Contactez notre Maître si vous avez une intolérance alimentaire