



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	195€
ravioli et consommé	
corps de langouste	
brioche de langouste, œuf frit et caviar	
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 Iluriach.....	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