



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€
DÉGUSTATION D'HUÎTRES GUILLARDEAU bloody mary, yuzu, caviar, naturel et grillées	65€

entrées

STEAK TARTARE DE BŒUF VERMELLA câpres d'es murtaret et noisette	38€
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS voile d'ibérique et purée truffée	34€
SALADE DE TOMATES BIO assaisonnement aux herbes fraîches et huile torralbenc	28€
CARPACCIO DE CREVETTES de Minorque et croustillant aux algues	48€
BAR MARINÉ AUX AGRUMES légumes pickles	36€
POIVRON FARCI AU CANETON GLACÉ accompagné d'une sauce au vinaigre aux câpres	34€
SALPICÓN DE LANGOUSTE DE XEC avec sa tête grillée	80€
MÉLANGE DE CHAMPIGNONS GRILLÉS sur lit de pommes de terre à la truffe	36€
AUBERGINE RÔTIE pesto d'herbes fraîches et anchois	34€
TARTARE DE THON ROUGE à la vinaigrette épicée, avec des franges de crabe et du caviar ..	56€
RAVIOLI DE LANGOUSTE bouillabaisse et fenouil	65€

riz

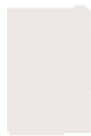
CRÉMEUX à la crevette rouge	46€
AUX LÉGUMES du potager et émulsion d'herbes	38€
À LA PRESA IBÉRIQUE	44€

plats principaux

POISSONS ENTIERS	
de "sa llotja" grillés	s.p.m.
LANGOUSTE EN TROIS	210€
ravioli et consommé	
les couches de son corps	
brioche de langouste, œuf frit et caviar	
LANGOUSTE DE MINORQUE GRILLÉE	22€/100gr.
GAMBAS ROUGES	
de minorque grillées	s.p.m.
CANNELLONI DE POULET FERMIER	
foie et truffe	40€
"PRESA IBÉRICA" JOSELITO	
grillée	48€
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT	
confite au thym	54€
CÔTE DE BŒUF VIEILLIE PREMIUM	
grillée	9,8€/100 gr

desserts

FRAISES À LA CRÈME	
et aux noisettes caramélisées	18€
FONDANT AU CHOCOLAT	
noisette et orange	18€
COULANT DE NOISETTE GRILLÉE	
glace au yaourt de la finca Iluriach	22€
"POMMADE" RAFRAÎCHISSANTE	
aux fruits de saison	18€
FLAN TORRALBENC	18€
PLATEAU DE FROMAGES DE MINORQUE	24€



Contactez notre Maître si vous avez une intolérance alimentaire.
Conformément à la réglementation sanitaire en vigueur, nous vous informons
que les poissons servis crus ou mi-cuits ont été préalablement congelés.