

## *Nous aimons partager*

Anchois \_15 €

Anchois frais au vinaigre \_15 €

Sardines fumées et pain à la tomate \_15 €

Jambon ibérique, coupé à couteau, pain de cristal croustillant et tomate \_26 €

Dégustation de pâté de foie de poulet maison et rilette de porc avec soubressade \_14 €

Plateau de fromages artisanaux au lait de Minorque \_16 € (V)

Plateau de soubressade de Minorque \_14 €

Crème froide de poireaux et courgette aux champignons \_10,50 € (V)

Salade Binifadet: saumon mariné maison au Gin Xoriguer, salade verte, orange et melon \_14 €

Carpaccio de courgette grillé avec fromage de Mahón, tomates semi-secs et pignons \_14 € (V)

Croquettes de jambon ibérique \_10 €

Salade russe avec des œufs de caille frits \_14 €

Ensaïmada aux poivrons grillés, soubressade et miel \_14 €

## *Nos Douceurs*

Tarte crémeuse au chocolat \_7 € (V)

Coulant au pistache \_8,50 € (V)

Notre Lemon Pie \_7 € (V)

Dégustation de fromages de l'île (prix par personne) \_7 € (V)

Glaces artisanales de Minorque (1 bola) \_2,5 € (V)

## *Plats principaux*

Pâte Calamarata aux calamars et fenouil \_18 €

Riz avec presa du porc ibérique et poisson fini à la braise \_25 €

Riz avec légumes verts fini à la braise \_22 € (V)

Aubergine XL aux légumes croquants \_19 € (V)

## *Viandes*

*Pilotes:* menorcan boulettes de viande en sauce tomate et frites \_19 €

Secret de porc ibérique avec pommes de terre aux herbes \_€

Filet de bœuf avec purée de carottes rôtis et mascarpone \_29,50 €

Côte de boeuf local maturé aux pommes de terre et poivrons grillés (environ 1 Kg) \_80 €/kg

## *Poissons*

Courbine à la braise avec purée rustique de pommes de terre, portobello et poivrons grillés \_26 €

Morue à l'oliagua et pomme \_24 €

Loup de mer grillé en sauce à l'ail et au poivre et frites \_70 €/kg

Pain | pain sans gluten \_3 €

# B

# Allergènes

	Gluten	Crustacés	œuf	Poisson	Laitier	Céleri	Moutarde	Sulfites	Sésame	Mollusques	Soja	Noix	cacahuètes	lupins
Anchois				●				●						
Anchois frais au vinaigre				●				●						
Sardines fumées et pain à la tomate	●*			●				●						
Jambon ibérique, coupé à couteau, pain de cristal croustillant et tomate	●*													
Dégustation de pâté de foie de poulet maison et rilette de porc avec soubressade	●*		●		●		●	●*						
Plateau de fromages artisanaux au lait de Minorque	●*				●							●*		
Plateau de soubressade de Minorque	●*													
Crème froide de poireaux et courgette aux champignons	●*				●									
Salade Binifadet: salade verte, saumon mariné maison au Gin Xoriguer, orange et moutarde ancienne	●*		●*	●*			●*				●*			
Carpaccio de courgette grillé avec fromage de Mahón, tomates semi-secs et pignons					●*		●*					●*		
Croquettes de jambon ibérique	●		●		●									
Salade russe avec des œufs de caille frits	●*		●	●							●			
Ensaïmada aux poivrons grillés, soubressade et miel	●											●*		
Fines tranches de entrecôte crue fumée à la braise avec ajoblanco et câpres					●*		●*					●*		
Pâte Calamarata aux calamars et fenouil	●			●	●					●				
Riz avec presa du porc ibérique et poisson fini à la braise		●		●		●				●				
Riz avec légumes verts fini à la braise			●*											
Aubergine XL aux légumes croquants	●		●		●									
Pilotes: menorcan boulettes de viande en sauce tomate et frites	●		●		●									
Secret de porc ibérique avec pommes de terre aux herbes								●						
Filet de bœuf avec purée de carottes rôtis et mascarpone					●			●						
Côte de boeuf local maturé aux pommes de terre et poivrons grillés (environ 1 Kg)	●*													
Courbine à la braise avec purée rustique de pommes de terre, portobello et poivrons grillés		●		●	●					●				
Morue à l'oliaigua et pomme				●										
Loup de mer grillé en sauce à l'ail et au poivre et frites	●*			●										
Tarte crémeuse au chocolat			●		●							●		
Coulant au pistache			●		●							●		
Notre Lemon Pie	●		●		●							●		
Dégustation de fromages de l'île	●*				●							●*		
Glaces artisanales de Minorque			●		●							●		

\* Ces plats peuvent être préparés sans l'allergène

Notre cuisine est un espace où différents allergènes coexistent, donc une contamination croisée peut se produire.