CASA TIRANT

CARTA DE ALÉRGENOS

	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos seco	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos
Olivas majadas y aliñadas												X		
Patatas churras y mejillones en escabeche												X		X
Gilda doble anchoa				X								X		
Gilda doble boquerón				X								X		
Jamón ibérico y pan con tomate (80g)	X											X		
Tabla de quesos con leche de cabra y de vaca de Menorca (80g)	X						X							
Sobrasada de Menorca con pan de masa madre (60gr.)	X											X		
Pan de masa madre con aceite de Menorca y sal	x													
Pan de masa madre con tomatitos confitados a la brasa	x													
Pan sin gluten														
Ajoverde con puerro confitado. Sopa fría con almendras tostadas, emulsión cítrica y un sorbete de apio, lima y jengibre	x						x	x	x			x		
La gilda de Casa Tirant. Pescado semi-graso, olivas, piparras, anchoas 0 y Bloody Mary de mariscos		x			x				x			x		x
Ensalada de endivias e hinojo. Con stracciatella, lima, naranja, manzana encurtida y avellanas							x	x				x		
Croquetas de jamón. Caseras de jamón ibérico y grasa de jamón (4 uds)	x		x				x					x		
Croqueta de caldereta de langosta. Casera y melosa, receta tradicional de caldereta de langosta (1 ud)	x	x	x	x			x							x
Ensalada de berenjenas a la llama. Con vinagreta de merlot, emulsión de queso de cabra y nueces tostadas							x	x						
Ceviche de pescado blanco. Con leche de tigre de ají amarillo				x					x					
Mejillones del puerto de Mahón al vapor del vino blanco Merluzo. Con marinada de ajo y perejil		x												x
Parpatana de atún de Almadraba a la brasa. Glaseado con demiglace de mariscos, verduras de cultivo ecológico		x		x			x							
Lubina entera. Abierta a la espalda con emulsión de ajos fritos, perejil y patatas		x		x										x
Calamar a la brasa. Con chimichurri de Mati, patató asado en mantequilla y pimientos al carbón confitados							x					x		x
Gamba roja de Menorca. A la brasa o a la plancha		x										x		x
Pesca del día de la lonja. Consulte al camarero.														
Entrecot de ternera a la brasa. Piezas de 350g aprox con demiglace, acompañado de patatas fritas, chimichurri y all i oli		x				x					x			
Pollo coquelet a la brasa. Con hierbas del huerto de Binifadet y verduras y patatas eco						x					x			
Arroz de pato y ajos tiernos. Confit de pato y magret de pato														
Arroz de mariscos. Seco y en paella		x		x										x
Arroz meloso de rape y gamba carabinera. Arroz carnaroli envejecido. Meloso y en cazuela de barro		x		x										x
Rossejat de gamba roja de Menorca. Tipo "Senyoret" seco y en paella	x	x		x										x
Arroz de setas y judías. Seco y en paella														
Arroz de sepia y careta de cochinillo de Segovia. Mar y montaña, con judías planas, seco y en paella		x												x
Tarta cremosa de chocolate. Con especias marroquíes, miso y helado de vainilla			x				x							
Arroz con leche cremoso. Caramelizado con frutas y nueces garrapiñadas							x	x						
Fruta en escabeche especiado. Con crema de queso mascarpone y almendras fileteadas.							x	x				x		
Flan de yema y mascarpone. Con crema de chocolate blanco caramelizado			x				x							
Helados y sorbetes							x							

NOTA: Nuestra cocina es un espacio donde conviven distintos alérgenos por lo que puede darse la contaminación cruzada.

Los alérgenos marcados con * pueden ser retirados del plato.

CASA TIRANT

ALLERGEN INFORMATION

	Gluten	Shellfish	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupins	Molluscs
Mashed and seasoned olives												X		
Flatbread potatoes and pickled mussels												X		X
Double anchovy Gilda				X								X		
Double whitebait Gilda				X								X		
Iberian ham and tomato bread (80g)	X											X		
Cheese platter with goat's and cow's milk cheeses from Menorca (80g)	X						X							
Menorca sobrasada with sourdough bread (60g)	X											X		
Sourdough bread with oil and salt	x													
Sourdough bread with charcoal-grilled candied cherry tomatoes	x													
Gluten-free bread														
"Ajoverde" with confit leek. Cold soup with toasted almonds, citrus emulsion and a celery, lime and ginger sorbet	x						x	x	x			x		
Casa Tirant Gilda. Semi-fatty fish, olives, piparra peppers, anchovies and a seafood Bloody Mary		x			x				x			x		x
Endive and fennel salad. With stracciatella, lime, orange and pickled apple and hazelnuts							x	x				x		
Ham croquettes. Homemade with Iberian ham and ham fat (4 pieces)	x		x				x					x		
Lobster stew croquette. Homemade and rich, traditional lobster stew recipe (1 piece)	x	x	x	x			x							x
Flamed aubergine salad. With a Merlot vinaigrette, goat's cheese emulsion and toasted walnuts							x	x						
White fish ceviche. With 'leche de tigre' and yellow chilli				x					x					
Grilled Almadraba tuna parpatana. Glazed with seafood demiglace and organically grown vegetables		x		x			x							
Whole sea bass. Spine-opened, served with fried garlic emulsion, parsley and potatoes		x		x										x
Grilled squid. With Mati's chimichurri, potatoes roasted in butter and charcoal-confit peppers							x					x		x
Menorca red prawns. Grilled or pan-fried		x										x		x
Catch of the day from the fish market. Please check availability and cooking method with your waiter														
Grilled beef entrecôte. Portions of approx. 350g served with demiglace, accompanied by chips, chimichurri and all i oli		x				x					x			
Grilled coquelet chicken. With herbs from the Binifadet garden and organic vegetables and potatoes						x					x			
Duck and spring onion rice. Duck confit and duck magret														
Seafood rice. Dry-style and in a paella pan		x		x										x
Creamy monkfish and king prawn rice. Aged Carnaroli rice. Creamy and served in a clay pot		x		x										x
Rossejat with Menorca red prawns. 'Senyoret' style, dry-style and in a paella pan	x	x		x										x
Mushroom and bean rice. Dry and in a paella pan														
Cuttlefish rice with Segovia roast suckling pig cheek. Sea and mountain, with flat beans, dry-style and in a paella pan		x												x
Creamy chocolate cake. With Moroccan spices, miso and vanilla ice cream			x				x							
Creamy rice pudding. Caramelised with fruits and caramelised walnuts							x	x						
Spiced escabeche fruit. With mascarpone cream and flaked almonds.							x	x				x		
Egg yolk and mascarpone flan. With caramelised white chocolate cream			x				x							
Ice creams and sorbets							x							

NOTE: Our kitchen is an environment where various allergens are present, so cross-contamination may occur.

Allergens marked with * can be removed from the dish.

CASA TIRANT

ALLERGENES

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Cacahuète	Soja	Lait	Noix	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Olives pilées et assaisonnées												X		
Pommes de terre churras et moules marinées												X		X
Gilda double anchois				X								X		
Gilda double boquerón				X								X		
Jambon ibérique et pain à la tomate (80g)	X											X		
Assiette de fromages au lait de chèvre et de vache de Minorque (80g)	X						X							
Sobrasada de Minorque avec pain au levain (60g)	X											X		
Pain au levain avec huile de Minorque et sel	x													
Pain au levain avec tomates cerises confites à la braise	x													
Pain sans gluten														
"Ajoverde" avec poireau confit. Soupe froide aux amandes grillées, émulsion aux agrumes et sorbet au céleri, citron vert et gingembre	x						x	x	x			x		
La gilda de Casa Tirant. Poisson semi-gras, olives, piparras, anchois et Bloody Mary de fruits de mer		x			x				x			x		x
Salade d'endives et fenouil. Avec stracciatella, citron vert, orange, pomme marinée et noisettes							x	x				x		
Croquettes de jambon. Maison, au jambon ibérique et à la graisse de jambon (4 pièces)	x		x				x					x		
Croquette de caldereta de langouste. Maison et fondante, recette traditionnelle de caldereta de langouste	x	x	x	x			x							x
Salade d'aubergines à la flamme. Avec une vinaigrette au merlot, une émulsion au fromage de chèvre et des noix grillées							x	x						
Ceviche de poisson blanc. Avec "leche de tigre" au piment jaune				x					x					
Parpatana de thon d'Almadraba à la braise. Glacée avec une demi-glace de fruits de mer et des légumes de culture biologique		x		x			x							
Bar entier. Ouvert dans le dos, avec une émulsion d'ail frit, persil et pommes de terre		x		x										x
Calamar à la braise. Avec chimichurri de Mati, pommes de terre rôties au beurre et poivrons confits au charbon							x					x		x
Gambas rouges de Minorque. À la braise ou à la plancha		x										x		x
Pêche du jour du marché. Vérifiez la disponibilité et le mode de cuisson avec le serveur														
Entrecôte de bœuf à la braise. Pièces d'environ 350 g avec demi-glace, accompagnées de frites, chimichurri et all i oli		x				x					x			
Poulet coquelet à la braise. Aux herbes du potager de Binifadet et légumes et pommes de terre bio						x					x			
Riz au canard et aux aïls tendres. Confit de canard et magret de canard														
Riz aux fruits de mer. Sec et en paella		x		x										x
Riz crémeux à la lotte et aux gambas carabinero. Riz carnaroli vieilli. Crémeux et en cocotte de terre cuite		x		x										x
Rossejat aux gambas rouges de Minorque. Style « Senyoret », sec et en paella	x	x		x										x
Riz aux champignons et haricots. Sec et en paella														
Riz à la seiche et à la joue de cochon de lait de Ségovie. Mer et montagne, avec haricots plats, sec et en paella		x												x
Tarte crémeuse au chocolat. Aux épices marocaines, miso et glace à la vanille			x				x							
Riz au lait crémeux. Caramélisé avec des fruits et des noix pralinées							x	x						
Fruits en escabèche épicé. Avec crème de mascarpone et amandes effilées							x	x				x		
Flan de jaune d'œuf et mascarpone. Avec une crème au chocolat blanc caramélisé			x				x							
Glaces et sorbets							x							

NOTE : Notre cuisine est un environnement où divers allergènes sont présents, ce qui peut entraîner une contamination croisée.

Les allergènes signalés par un * peuvent être retirés du plat.

CASA TIRANT

AL·LÈRGENS

	Gluten	Marisc	Ou	Peix	Cacauets	Soj	Llet	Fruita seca	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits	Tramussos	Mol·luscos
Olives xafades i amanides												X		
Patates braves i musclos en vinagre												X		X
Gilda doble d'anxova				X								X		
Gilda doble de boqueró				X								X		
Pernil ibèric i pa amb tomàquet (80g)	X											X		
Plat de formatges de llet de cabra i de vaca de Menorca (80g)	X						X							
Sobrasada de Menorca amb pa de massa mare (60g)	X											X		
Pa de massa mare amb oli de Menorca i sal	x													
Pa de massa mare amb tomatets confitats a la brasa	x													
Pa sense gluten														
"Ajoverde" amb porro confitat. Sopa freda amb ametlles torrades, emulsió cítrica i un sorbet de api, llima i gingebre	x						x	x	x			x		
La gilda de Casa Tirant. Peix semigras, olives, piparres, anxoves 0 i Bloody Mary de marisc		x			x				x			x		x
Amanida d'endívies i fonoll. Amb stracciatella, llima, taronja, poma en vinagre i avellanes							x	x				x	x	
Croquetes de pernil. Casolanes, de pernil ibèric i greix de pernil (4 unitats)	x		x				x					x		
Croqueta de caldereta de llagosta. Casolana i melosa, recepta tradicional de caldereta de llagosta (1 unitat)	x	x	x	x			x							x
Amanida de albergínies a la flama. Amb vinagreta de merlot, emulsió de formatge de cabra i nous torrades							x	x						
Ceviche de peix blanc. Amb "leche de tigre" d'all groc				x					x					
Parpatana de tonyina d'Almadraba a la brasa. Glasejada amb demiglace de mariscos i verdures de cultiu ecològic		x		x			x							
Llobarro sencer. Obert a l'esquena amb emulsió d'alls fregits, julivert i patates		x		x										x
Calamar a la brasa. Amb chimichurri del Mati, patató rostit en mantega i pebrots al carbó confitats							x					x		x
Gamba vermella de Menorca. A la brasa o a la planxa		x										x		x
Pesca del dia de la llotja. Consulteu disponibilitat i tècnica de cocció amb el cambrer/a														
Entrecot de vedella a la brasa. Peces d'aproximadament 350 g amb demiglace, acompanyades de patates fregides, chimichurri i all i oli		x				x					x			
Pollastre coquelet a la brasa. Amb herbes de l'hort de Binifadet i verdures i patates ecològiques						x					x			
Arròs d'ànec i alls tendres. Confit d'ànec i magret d'ànec														
Arròs de mariscos. Sec i en paella		x		x										x
Arròs melós de rap i gamba carabinera. Arròs carnaroli envellit. Melós i en cassola de fang		x		x										x
Rossejat de gamba vermella de Menorca. Tipus «Senyoret», sec i en paella	x	x		x										x
Arròs de bolets i mongetes. Sec i en paella														
Arròs de sípia i galta de garrí de Segòvia. Mar i muntanya, amb mongetes planes, sec i en paella		x												x
Pastís cremós de xocolata. Amb espècies marroquines, miso i gelat de vainilla			x				x							
Arròs amb llet cremós. Caramel·litzat amb fruites i nous garrapinyades							x	x						
Fruita en escabetx especiat. Amb crema de mascarpone i ametlles filades.							x	x				x		
Flam de rovell d'ou i mascarpone. Amb crema de xocolata blanca caramel·litzada			x				x							
Gelats i sorbets							x							

NOTA: La nostra cuina és un entorn on hi ha diversos al·lèrgens, per tant pot produir-se contaminació creuada.

Els al·lèrgens marcats amb * es poden eliminar del plat.