

## POUR L'APÉRITIF

Nos 'gildas' (olive, guindilla chili, anchois)	3.50 €/ud.
Anchois oo avec de la brioche au beurre	3.50 €/ud.

## ENTRÉES

Salade verte et sa vinaigrette douce aux herbes Vegan	9.00 €
Salade de morue et d'oranges au granola et sauce yaourt betteraves	12.00 €
Couteaux marinés aux algues	16.00 €
Tranches de jambon ibérique mariné, tahini, amandes et tapenade	16.00 €
Beignets de courgettes et betteraves à la feta, sauce au yaourt Végétarien	9.50 €
Croquettes d'aubergine fumée et fromage Végétarien	9.50 €
Croquettes de boeuf à l'ail et au persil	9.50 €
Carottes, panais et navets rôtis Vegan	9.00 €
Moules tramontana	15.00 €
Champignons sautés avec notre 'sofrito' et houmous de haricots blancs Vegan	15.00 €
Notre poulpe aux onions et houmous de haricots blancs	17.00 €
Langue de boeuf à la minorquine, sauce tartare	16.00 €

## RIZ (Min 2 personnes)

Paella "senyoret" (fruits de mer et poissons)	24.00 €
Riz noir à la seiche et boulettes de viande	20.00 €
Paella aux champignons et cochon ibérique	22.00 €
Paella aux légumes et champignons Vegan	18.00 €
'Fideuà' (pâtes fines) au brocoli, chou-fleur et champignons Vegan	18.00 €

## LA CARTE

## POISSONS

Morue et ragoût de haricots, épinards au jus de poulet rôti	23.00 €
'Romescada' de raie au chimichurri	21.00 €
Turbot 'alla Puttanesca' (sauce anchois et câpres)	22.00 €

## VIANDES

Terrine d'agneau aux aubergines fumées et 'tzatziki'	22.00 €
Joues de porc, parmentière de patates douces et 'tfaya'	21.00 €
Entrecôte de boeuf, 30 jours de maturation 300g	28.00 €

## PAINS *Vegan*

Pain artisanal au levain à la farine Xeixa (50% integral)	3.50 €
Pain cristal 'con tomate'	4.50 €
Pain sans gluten	2.50 €

## DESSERTS

Bavarois au chocolat Guanaja 70% et sa sauce Caramelia	8€
Biscuit de maïs tiède à la Ron Cremat	8€
Pain perdu au sorbet d'ananas rôti <i>Vegan</i>	8€
Cheesecake Sa Punta	8€
Glaces (3 boules)	8€
Sorbets (3 boules) <i>Vegan</i>	8€
Assiette de fromages	16/8€

## LA CARTE