

DESSERTS (et vins assortis)

La mousse au chocolat, bananes caramélisées, noisettes et oranges... 9,5€

El Sequé Monastrell 6,60€

Les pommes pochées en feuilleté et crème pâtissière..... 9,5€

Miss Tela Valenciana 4,00€

Le pain perdu perdu au sorbet d'ananas rôti *Vegan*..... 9,5€

PX VORS 1730 7,00€

La tarte au fromage de Binigarda et sa confiture de tomates..... 9,5€

East India Solera Lustau 6,60€

L'assiette de fromages de Menorca..... 9,5€/19€

Colección 125 Vendimia Tardía 7,50€

La brioche au beurre et sa glace, crème chantilly..... 12€

Nos Glaces (3 boules)..... 9€

Nos Sorbets (3 boules) *Vegan*..... 9€

APÉRITIFS ET LIQUEURS DE LA MAISON

iNNat Gin & Tonic..... 11,50€

Le genièvre premium de Minorque, meilleur genièvre des îles Balears 2017, 92 points au Guía Peñin.

GLOP Negro Gin & Tonic..... 8€

Macéré à Minorque avec du genévrier, de la sauge, du gingembre, deux sortes de mandarines et une touche de fleur d'oranger.

GLOP Rosado..... 8€

Gin de Minorque, aux pétales de roses, aux fruits rouges, avec une touche de pamplemousse. Servi avec du ginger ale et des écorces d'agrumes.

Herbes Sour..... 8€

Les herbes douces de Biniarbolla de Minorque, aigre-doux, Agostura amer.

Herbes de Biniarbolla..... 6€

16 herbes, quelques grains de café, macérés cinq semaines dans un alcool mi-doux et sec. Servi sur glaçons.

Licor de Mandarinina..... 7€

La première macération de Biniarbolla. Les mandarines du potager de Biniarbolla. Edition spéciale. Servie sur glaçons.