POUR L'APÉRITIF

Nos 'gildas' (olive, guindilla chili, anchois)	3.50 € / 2ud.
Les galettes de parmesan, sardine fumée et fromage frais	5.00 € / 2ud.
Les praires de Minorque au naturel, sauce ponzu, coriandre et mignonette aux échalottes	4,50 € / ud.
Sa Cudia Especial (un Malvoisie sec, avec quelques notes relevées aux arômes de Jerez, VT Menorca)	5.00 €

NOS PAINS **Végétarien**

Le pain artisanal au levain à la farine Xeixa (50% integral)	4.00 €
Le pain cristal 'con tomate'	5.00 €
Le pain sans gluten	2.50 €
Le pain spécial de la semaine	5.50 €

NOS ENTRÉES

La salade de tomates et fromage de Mahon, capres et croutons/ avec anchois 00	14.00 € / 20.00 €
La salade de concombre, lard grillé aux herbes	15.00 €
La burrata et courge épicée, avec pesto de coriandre et cacahuètes Végétarien	14.00 €
Les betteraves au yogourt et citrons confits Végétarien	12.00 €
Le tartare de thon rouge, ajoblanco et sauce kimuchi	20.00 €
Le ceviche de seriole, patates douces grillées et lupins	19.00 €
Les tranches de jambon ibérique mariné, tahini, amandes et tapenade	17.00 €
Les beignets de courgettes et betteraves à la feta, sauce au yaourt Végétarien	9.50 €
Les croquettes d'aubergine fumée et fromage Idiazábal Végétarien	9.50 €
Les coquilles Saint-Jacques au gratin	12.00 €
Le calamar en son encre, morcilla aux oignons d'Ontinyent	18.00 €
La poitrine de porc glaçée au vin parfumé et aux cinq épices chinoises	16.00 €

· Nous avons un menu disponible avec les détails des allergies.
Veuillez consulter notre équipe ·

LA CARTE DE L'ÉTÉ

NOS RIZ (* Prix par personne. 2 personnes minimum)

La paella “senyoret” (fruits de mer et poissons)	25.00 € *
Le riz noir à la seiche et boulettes de viande	22.00 € *
La paella de lapin aux poivrons grillés	22.00 € *
Le riz crémeux aux shitake, courgettes et tomates séchées Vegan	21.00 €
Les pâtes fines ‘a la cazuela’ au brocoli, chou-fleur et champignons Vegan	19.00€

NOS PLATS

Les champignons sautés avec notre ‘sofrito’ et houmous de haricots blancs Vegan	18.00 €
Le colin pak choi, sauté, émulsion d’ail frit et de basilic	24.00 €
Le turbot ‘alla Puttanesca’ (sauce anchois et câpres)	24.00 €
Le thon rouge grillé, caponata sicilienne et salade de rucola	28.00 €
Les boulettes d’agneau à l’étouffée, yogourt aux herbes	23.00 €
Le coquelet grillé au citron, boulgour aux amandes et raisins secs, aïoli de harissa	25.00 €
L’entrecôte de boeuf, 30 jours de maturation 300g	29.00 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS Végétarien

Les Pommes de terre frites a l’ail et au romarin, mayonnaise de chimichurri	8.00 €
Les sucrones braisées, soya et tomates	8.00 €
Les petits piments verts “ padròn”, frits	8.00 €
La salade verte, vinaigrette au Jerez et au sirop d’érable	8.00 €

· Nous avons un menu disponible avec les détails des allergies.
Veuillez consulter notre équipe ·

LA CARTE DE L’ÉTÉ