

APERITIVOS

Caldo de verdura asada y ñoras, con unas gotitas de Licor de Mandarina de Biniarbolla	Cortesía
Nuestras gildas	4.00 € / 2ud.
Galleta de parmesano, sardina ahumada y queso fresco	5.00 € / 2ud.
Sa Cudia Especial (una malvasía seca con crianza oxidativa, VT Menorca)	5.00 €

PANES **Vegano**

Pan artesano de masa madre con harina de Xeixa (50% integral)	3.50 €
Pan cristal con tomate	4.50 €
Pan sin gluten	2.50 €

ENTRANTES

Remolachas, yogur y aderezo de limones encurtidos Vegetariano	15.00 €
Ceviche de pez limón	19.00 €
Ensalada de invierno con cerdo asado, hierbas y aliño de lima	15.00 €
Carpaccio de atún rojo, ponzu y aceite de trufa blanca	19.00 €
Láminas de presa ibérica, tahini, olivada y almendras	17.00 €
Buñuelos de calabacín, remolacha y queso feta con salsa de yogur Vegetariano	9.50 €
Croquetas de berenjena ahumada y queso idiazábal Vegetariano	9.50 €
Coliflor a la plancha, tahina de hierbas y pistachos Vegetariano	12.00 €
Chirivías, nabos y zanahorias asadas, crema de maíz tostado y queso feta Vegetariano	12.00 €
Gratinado de vieira	12.00 €
Calamar a la "bruta" con morcilla de cebolla de Ontinyent	18.00 €
Panceta de cerdo glaseada al Oloroso, ensalada de hierbas	16.00 €

· Disponemos de carta de alérgenos. Consulte con nuestro equipo ·

LA CARTA DE INVIERNO

ARROCES (* Min. 2 personas / Precio por persona)

Arroz del “senyoret”	25.00 € *
Paella bruta con sepia y pelotitas	22.00 € *
Paella de conejo y pimientos asados	22.00 € *
Arroz meloso de trompetas de la muerte Vegano	21.00 €
Fideos a la cazuela con brócoli y coliflor Vegano	19.00€

SEGUNDOS

Setas salteadas, sofrito y humus de garrafón Vegano	18.00 €
Merluza, jugo de ajo frito y albahaca y <i>pak choi</i> salteado	24.00 €
Rodaballo “alla putanesca”, cogollos braseados	24.00 €
Atún rojo encebollado	28.00 €
Albóndigas de cordero, pistachos y yogur	23.00 €
Carrillera de ternera estofadas en salsa de coco y curri	25.00 €
Lomo de vaca madurado, patatas y padrones fritos	29.00 €

GUARNICIONES **Vegetariano**

Ensalada verde, vinagreta dulce de Jerez y sirope de arce	8.00 €
Cogollos braseados, soja y tomate fermentado	8.00 €
Patatas fritas, sal de ajo y romero y mahonesa de chimichurri	8.00 €
Pimientos del padrón fritos	8.00 €

· Disponemos de carta de alérgenos. Consulte con nuestro equipo ·

LA CARTA DE INVIERNO

APPETIZERS

Baked vegetable and red sweet chili pepper broth, with few drops of Licor de Mandarina from Biniarbolla	Courtesy
Our 'gildas' (olive, guindilla chili pepper, anchovy)	4.00 € / 2ud.
Parmesan biscuit with smoked sardine and cottage cheese	5.00 € / 2ud.
Sa Cudia Especial (a dry malvasía with oxidativa aging, VT Menorca)	5.00 €

BREADS Vegetarian

Artisanal sourdough bread, Xeixa flour (50% wholegrain)	3.50 €
'Crystal' bread with tomato	4.50 €
Gluten-free bread	2.50 €

STARTERS

Beetroots, yoghurt with pickled lemon dressing Vegetarian	15.00 €
Lemon Fish ceviche	19.00 €
Winter Salad with roast pork, herbs and lime dressing	15.00 €
Bluefin Tuna Carpaccio, ponzu & white truffle oil	19.00 €
Sliced marinated carpaccio of pork shoulder, tahini, almonds and tapenade	17.00 €
Courgette, beetroot and feta cheese fritters Vegetarian	9.50 €
Smoked aubergine and Idiazábal cheese croquettes Vegetarian	9.50 €
Pan-seared cauliflower, herb and pistacho tahini Vegetarian	12.00 €
Baked parsnips, turnips and carrots, toasted corn sauce and feta cheese Vegetarian	12.00 €
Scallop Gratin	12.00 €
Squid "a la bruta" (in its ink), with onion black sausage from Ontinyent	18.00 €
Glazed bacon with Oloroso wine, herb salad	16.00 €

· We have menu with allergy detail. Please, consult our team ·

WINTER MENU

RICE (* Minimum 2 people / Price per Person)

Paella 'Senyoret' (prepared shellfish and fish)	25.00 € *
'Black' Paella with cuttlefish and meatballs	22.00 € *
Rabbit paella with grilled peppers	22.00 € *
Rice casserole with black chantarelle mushrooms Vegan	21.00 €
Fine noodles 'a la cazuela' with broccoli, cauliflower and mushrooms Vegan	19.00€

MAIN DISHES

Mushrooms sautéed with our 'sofrito' and bean hummus Vegan	18.00 €
Hake with sauteed pak choi, fried garlic and basil sauce	24.00 €
Turbot 'alla Puttanesca' (anchovy and caper sauce)	24.00 €
Bluefin tuna with onion sauce	28.00 €
Lamb meatballs, pistachos and yoghurt	23.00 €
Stewed beef cheeks in coconut and curry sauce	25.00 €
30-day aged beef entrecote 300gr	29.00 €

SIDES Vegan

Potato chips with garlic and Rosemary, "chimichurri" mayonnaise	8.00 €
Flame grilled lettuce hearts, soy and fermented tomato	8.00 €
Fried "padron" peppers	8.00 €
Green salad with sherry and maple syrup dressing	8.00 €

· We have menu with allergy detail. Please, consult our team ·

WINTER MENU

POUR L'APÉRITIF

Pour vous accueillir, un bouillon aux légumes grillés et aux poivrons, avec une note de liqueur de mandarine de Biniarbolla

Nos 'gildas' (olive, guindilla chili, anchois)	4.00 € / 2ud.
Les galettes de parmesan, sardine fumée et fromage frais	5.00 € / 2ud.
Sa Cudia Especial (un Malvoisie sec, VT Menorca)	5.00 €

NOS PAINS *Végétarien*

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

NOS ENTRÉES

La betterave au yogourt, assaisonnée au citron confit <i>Végétarien</i>	15.00 €
Le ceviche de seriole	19.00 €
La salade de l'hiver aux émincés de filet de porc roti	15.00 €
Le carpaccio de thon rouge, sauce ponzu et huile parfumée à la truffe blanche	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 <i>Végétarien</i>	9.50 €
Les croquettes d'aubergine fumée et fromage Idiazábal <i>Végétarien</i>	9.50 €
Le chou-fleur grillé, crème de sésame aux herbes et pistaches <i>Végétarien</i>	12.00 €
Les panets, navets et carottes braisés, crème de maïs grillé et fêta <i>Végétarien</i>	12.00 €
Le gratin aux Saint-Jacques	12.00 €
Le calamar en son encre, morcilla aux oignons d'Ontinyent	18.00 €
La poitrine de porc glacée 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'HIVER

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 trompettes de la mort, 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 aux oignons	28.00 €
Les boulettes d’agneau à l’étouffée, yogourt aux herbes	23.00 €
Le ragoût de joues de bœuf au lait de coco et curry	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 sucrines braisées, soya et tomates fermentées	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’HIVER

REFRESCOS

Coca-Cola, Fanta...	3€
Nestea, Aquarius	3€

APERITIVOS

Vermut Binitord	6€
Vermut Blanco	5€
Vermut Rojo	5€
Campari	6.5€
Pimm's	9€
Pernod	6€

GINEBRA

iNNat	11.5€
-------	-------

GLOP

Xoriguer	8€
Beefeater	8€
Tanqueray	8€
Seagrams	8€
Bombay Sapphire	8€
Hendrick's	11.5€
Gin Mare	12.5€
G'Vine Floraison	12.5€
Citadelle	11.5€
Martin Miller	11.5€
London no.I	11.5€
Monkey 47	15€

TEQUILA

Don Julio Blanco	4€
Don Julio Añejo	6€
Patrón Reposado	5.5€
Mezcal Se Busca	6€

CERVEZA

Graham Pearce	4€
El Águila Dorada	3.5€
Heineken	2.5€/4€
18/70 La Rubia	4€
Lagunitas IPA	4.5€
Heineken 0,0	4€
Amstel Oro 0,0	4€
Corona	4€
Paulaner	4.5€

VODKA

Absolut	8€
Grey Goose	11.5€
Beluga	13€

WHISKY

Ballantine's	7.5€
Jamesons	8.5€
Jack Daniels	9€
Johnny Walker Black	10€
Glenmorangie 10 años	10.5€
Knockando 12 años	11€
Cardhu	11€
Lagavulin 16 años	13€

RON

Bacardi	8€
Barceló Imperial	10€
Brugal Añejo	8.5€
Matusalem G.R 15 años	10€
Havana Club 3 años	8€
Havana Club 7 años	9.5€
Capitan Morgan spiced	8.5€
Zacapa 23 años	12.5€

CÓCTELES TRADICIONALES

Pomada granizada	7€
Vermut Sa Punta	7.5€
Apperol Spritz	9€
Bloody Mary	10€
Dry Martini	9€
Mojito	9€
Caipirinha	9€
Margarita	10€
Moscow Mule	9€
Espresso Martini	10€
Tinto de verano	4€
Sangría	6/ 15€

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Virgin Mojito	7€
Virgin Mary	7€

CAFÉS/ INFUSIONES

Café solo	1.8€
Cortado	2€
Café con leche	2.5€
Americano	2.5€
Espresso doble	3€
Cappuccino	3€
Carajillo	4€
Café Irlandés	8€
English Breakfast Tea	2.5€
Té verde	2.5€
Té rojo	2.5€
Poleo Menta	2.5€
Rooibos	2.5€
Manzanilla eco Menorca	2.5€

BRANDY/COGNAC

Carlos I	8€
1866	10.5€
Cardenal Mendoza	8€
Rémy Martin VSOP	10€
Armagnac	8€

LICORES

Bailey's	5.5€
Frangelico	5.5€
Amaretto Disaronno	5.5€
Grand Marnier Rojo	5.5€
Kalhúa	5.5€
Sambuca	5€
Limoncello	5€
Grappa	5€
Orujo blanco	5€
Orujo hierbas	5€
Hierbas Biniarbolla	5€
Marie Brizard	5€
Pacharán	5€
Calvados	5.5€

VINOS DE JEREZ

Manzanilla Papirusa	3,8€
Amontillado Príncipe	6,6€
Palo Cortado	
Obispo Gascón	13€
Oloroso Cuco	6,8€

