

FRANÇAIS

Pour grignoter

Poivrons de Padrón (G)	15,00€
Croquettes de calamars dans leur encre (C, G, H, L)	16,00€
Croquettes de jambon ibérique (G, H, L)	16,00€
Jambon ibérique	26,00€
Fromage de Mahón-Minorque (L)	18,00€
Moules à la vapeur (C, SU)	16,00€
Moules marinières (C, M, P)	17,00€
Crevettes sautées de Minorque (C)	27,50€
Calamars à la Romaine (G, H)	23,00€
Calamars frits à l'andalouse (G, H)	23,00€
Poulpe à la Gallega	27,00€
Palourdes sautées ou marinières (M, P)	24,00€
Couteaux (M)	25,00€
Aubergines farcies à la minorquine (G, H)	18,00€
Crevettes de Minorque à la plancha (C)	37,00€

Pâtes

Lasagne à la bolognaise (A, FC, G, H, L, SE)	16,00€
Pâtes lumache au pesto et tomates séchées (G, FC, L)	16,50€
Paccheri aux fruits de mer (C, G, M, P)	20,00€

Entrées fraîches

Salade mixte et thon (H, P)	15,00€
Salade de tomates, oignons et thon (P)	15,00€
Salade de tomates cerises, mâche, burrata et vinaigrette au pesto (FC, L)	16,50€
Salade d'avocats et de crevettes (M)	17,50€
Salade "Mirador": fromage de chèvre, noix, vinaigrette aux prunes (FC, L, S)	17,00€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de fromage de Mahon (FC, G*, L)	25,00€
Carpaccio de poissons de l'île (G*, P)	25,00€
Ceviche de poissons de l'île (P)	24,00€
Thon rouge snacké avec sauce soja (G*, P, S)	29,00€
Houmous de betterave grillée (G, SE*)	20,00€
Tartare de thon rouge (G, H, L, S, P)	27,00€

Riz

Paella de porc ibérique (C, M, P)	*25,00€
Paella mixte (viande et fruits de mer) (C, M, P)	*21,50€
Paella aux fruits de mer (C, M, P)	*26,00€
Paella au homard (C, M, P)	*35,00€
Paella aux légumes (C*, P*)	*20,00€
Riz noir (aux crevettes, moules et seiche) (C, M, P)	*25,00€
Fideuá (aux crevettes, moules et seiche) (C, G, M, P)	*25,00€
Fideuá de canard, champignons et foie (C, G, P)	*26,50€
Riz juteux au homard (C, M, P)	*36,00€

*Prix par personne, minimum 2 personnes

Poissons

Daurade grillée entière ou ouverte (G*, P)	22,00€
Calamar grillé avec "ajoblanco" (sauce froide à l'ail et aux amandes) (FS, G, H, L, P, SE)	25,00€
Seiche grillée (G*, P)	21,50€
Saumon grillé (G*, P)	24,00€
Loup de mer grillé (G*, P)	24,00€
Raie à la minorquine (G*, P)	25,00€
Cabillaud avec crème d'asperges et cèpes (FS, G, H, L, P)	25,00€
Poisson scorpion à l'ail frit (G*, P) (P.S.P.)	62€/kg
Caldereta aux fruits de mer: homard, crevettes, langoustines, moules et crabe (C, G, M, P)	*46,00€
Loup de Mer spécial (1 kg), au choix : au four, grillé ou en croûte de sel (P)	62,00€ (2 pax.)

*Prix par personne, minimum 2 personnes

Spécialités

Prillades de fruits de mer: homard, crevettes, langoustines, couteaux, moules et palourdes (C, M)	165,00€ (2 pax.)
Caldereta de langouste (C, G, M, P)	175€/kg
Langouste grillé (C, G)	170€/kg
Langoustes avec œufs au plat et frites (C, G, M)	175€/kg
Homard grillé ou à l'ail (500-600 gr) (C)	53,00€

Vian des

Filet de bœuf grillé avec crème de panais (L, G*)	29,50€
Entrecôte Grillée (G*)	24,00€
Jarret de porc rôti au four	21,00€
Poitrine de poulet avec sauce au poivre (G*, L, S)	15,50€
Côte de bœuf de Minorque grillée (G*)	32,00€
Hamburger de bœuf Angus, tomates séchées, roquette et mayonnaise au pesto (G*, MO)	19,00€
Hamburger de bœuf Angus avec fromage de chèvre et lard grillé (G*, L, MO)	19,00€

Sauces:

Sauce au poivre (G, H, L, MO, S)	2,95€
Sauce au fromage Mahón-Menorca (L)	2,95€
Sauce aux champignons et aux oignons (L)	2,95€

Pain avec tomate (G)	3,30€
Pain à l'Ail (G, L)	3,30€

*Demandez-nous sur nos
poissons frais de l'île*