

SALADES

SALADE DE TOMATE ET MAQUEREAU MARINÉ

Tomate, maquereau mariné, sphères d'olives noires et huile de basilic

SALADE DE VENTRÈCHE DE THON

Mélange de laitues, tomate, oignon, concombre, olives vertes et ventrèche de thon

SALADE DE POIREAUX GRILLÉS

Poireaux grillés au pesto, teriyaki de poireau, crème de burrata et pistache

SUGGESTIONS

CROQUETTE DE CREVETTE (1 U.)

CROQUETTE DE SOBRASSADA ET FROMAGE DE MAHÓN (1 U.)

PÉTONCLE SAUCE BÉARNAISE (1 U.)

BEIGNETS DE MORUE (4 U.)

PAIN DE CRISTAL À LA TOMATE ET AÏOLI

ENTRÉES

CALAMARS À L'ANDALOUSE

TAGLIATELLES DE CALAMAR À LA SOBRASSADA FRITE

TARTARE DE THON ROUGE À LA CRÈME D'AJOBLANCO

TATAKI DE THON ROUGE GRILLÉ À L'ESCABÈCHE D'AGRUMES

TARTARE DE GAMBAS ROUGES EN SOUPE D'« OLIAIGUA »

SARDINES MARINÉES, VINAIGRETTE D'OLIVES ET CHIPS

POULPE À LA GALICIENNE ET POMME DE TERRE BOUILLIE

POULPE FRIT AVEC POMMES QUARTIERS ET MAYONNAISE AU KIMCHI

PETITS CALAMARS FRITS

ORTIES DE MENORQUE FRITES À L'AÏOLI DE SAFRAN

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND DOP GUIJUELO 100% - 80 GR.

PICAÑA DE MENORQUE MATURÉE, FROMAGE DE MAHÓN, JAUNE D'ŒUF ET PIGNONS

ARTICHAUT GRILLÉ AU FROMAGE DE MAHÓN, ŒUF ET PANCETTA IBÉRIQUE

FRUITS DE MER

MOULES DE MENORQUE GRILLÉES

MOULES DE MENORQUE MARINIÈRE

GAMBAS DE MENORQUE GRILLÉES

COUTEAUX GRILLÉS

COQUES GRILLÉES

VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF DE MENORQUE MATURÉ 30 JOURS, GRILLÉ

GARNITURE : FRITES MAISON ET POIVRONS DEL PIQUILLO

SAUCES : FROMAGE DE MAHÓN OU POIVRE (+2)

COCHON DE LAIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE DEMI-GLACE

AGNEAU, AUBERGINE FUMÉE ET SAUCE ROMARIN-MIEL

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

LANGOUSTE DE MENORQUE AU POIDS

CAPTURE MINIMUM 600 G — PRIX POUR DEUX PERSONNES

PRIX PAR 600 GR.

CALDERETA DE LANGOUSTE 96

LANGOUSTE GRILLÉE 96

LANGOUSTE SAUTÉE AUX ŒUFS ET FRITES 96

LANGOUSTE FRITE ET AÏOLI DE SAFRAN 96

LANGOUSTE GRATINÉE À L'AÏOLI 96

RIZ (minimum 2 personnes, prix par personne)

RIZ AUX FRUITS DE MER 28

RIZ DU SEÑORET (FRUITS DE MER DÉCORTIQUÉS) 30

RIZ NOIR 28

RIZ À L'ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉ 30 JOURS 35

RIZ À LA LANGOUSTE (Au poids, prix par 600 gr. de langouste) 96

RIZ AU HOMARD (Au poids, prix par 600 gr. de homard) 96

RIZ CRÉMEUX AUX FRUITS DE MER 28

POISSONS

BAR GRILLÉ (0,5-0,6KG) 34

BAR EN CROÛTE DE SEL (1-1,2KG) (Prix pour deux personnes) 69

CALAMAR GRILLÉ 23

GARNITURE : POMMES CONFITES ET LÉGUMES SAUTÉS

BAR À LA MENORQUINE (POMMES DE TERRE ET TOMATES) 34

PARPATANA DE THON, DEMI-GLACE DE THON 31

FILET DE MAIGRE GRILLÉ, SAUCE MARINIÈRE 24

POISSONS AU POIDS

La disponibilité des poissons dépend des prises quotidiennes de notre bateau « ES PORT FORNELLS ». Les poids varient entre 0,3 kg et 1,5 kg par poisson.

MODES DE CUISSON ► (G) GRILLÉ (F) FRIT

SI GRILLÉ : AU CHOIX SAUCE BILBAINE (AIL, PIMENT ET VINAIGRE) OU PIL-PIL

SAINT-PIERRE (G) (F) 45

RASCASSE (G) (F) 49

TURBOT (G) 38

HOMARD (G) 80

GARNITURE : POMMES CONFITES ET LÉGUMES SAUTÉS