



Menu

TAPAS

Croquettes maison de jambon ibérique. (5u) Homemade Iberian ham croquettes. (5u)	13€
Croquettes maison de petits calmars dans leur encre. (5u) Homemade baby squid in ink croquettes. (5u)	13€
Croquettes maison mixtes. (6u) Mixed home made croquettes. (6u)	15,60€
Gyozas au bœuf sauce teriyaki. (5u) Beef gyozas with teriyaki sauce. (5u)	12€
Saint-Jacques à la plancha. Seared garlic scallops.	2,70€/ud
Fleur d'artichaut confite au jambon ibérique. (3u) Artichoke flower confit with Iberian ham. (3u)	14,50€
Anchois de Cantabrie sur pain cristal et tomate râpée. (4u) Anchovies from the Cantabrian sea on glass bread and grated tomato.	16€
Sardines fumées sur pain cristal croustillant avec fromage frais, avocat et "pico de gallo". (4u) Smoked sardines served over glass bread with cream cheese, topped with "pico de gallo" and avocado. (4u)	16€
Salade russe avec ventrèche de thon et crevettes. Russian potato salad with tuna belly and langoustines.	9,50€
Patates bravas avec notre sauce Pecado. Patatas bravas with our Pecado signature sauce.	7€
Boulettes de viande de boeuf 100% minorquin a la sauce tomate servie avec purée et croustillant de patate douce. 100% matured Menorcan beef meatballs served on a tomato and creamy sweet potato pure with sweet potato crisps.	11,50€

SALADES/SALADS

Burrata di buffala sur un tartare de tomate, gel de datte et huile de basilic. Buffalo burrata on a tomato tartare, date gel with basil oil.	13€
Salade de figes de Minorque avec roquette, tomates séchées, fromage feta, noix et vinaigrette au miel. Menorcan fig salad with arugula, sun-dried tomatoes, feta cheese, walnuts, and honey vinaigrette.	14,50€
Tomate de Minorque avec ventrèche de thon et huile de basilic.. Menorcan tomato salad with tuna belly and basil oil.	13,50€

*La grande majorité de nos produits proviennent de km0:

*All our main ingredients are "km 0", products locally sourced and organic.

*Si vous avez des allergies, veuillez contacter notre personnel.

*If you have any food intolerances or allergies please inform us.

VIANDES / MEATS

*Steak tartare de bœuf minorquin sur os à mœlle.
Matured menorcan beef tartare on roasted marrow bone.*

19,50€

*Burger Mex steak haché 100% minorquin, avec crème d'avocat, pico de gallo et cheddar fondu.
Servi avec des frites.*

15€

*100% Menorcan beef mex burger, with avocado cream, "pico de gallo" and spicy cheddar cheese.
Served with fries*

Burger Pecado steak haché 100% minorquin, oignon caramélisé, cheddar et notre sauce. Servi avec des frites.

14,50€

*100% Menorcan beef pecado Burger, caramelised onion, cheddar cheese and our signature sauce.
Served with fries.*

*Ailes de poulet cuites à basse température avec sauce kimchi et épices japonaises.
Sous vide chicken wings with kimchi sauce and Japanese spices.*

12,50€

Côtes de porc cuites à basse température sur pain bao avec oignon, cornichon et mayonnaise au soja.

14,50€

Low and slow pork ribs on bao buns with onion, pickles and soy mayo.

*Tataki de Côtelette de bœuf de première qualité baignant dans son jus.
Premium beef chop tataki bathed in its own juices.*

19€

*Cochon de lait confit, avec crémeux de pomme de terre, purée de chou-fleur et sauce demi-glace.
Confit suckling pig, with creamy potato purée, cauliflower purée and demi-glace sauce.*

24€

*Entrecôte du Guipuscoa (300 g), accompagnée de nos frites maison.
Guipúzcoa entrecôte steak (300g), served with our homemade fries.*

24,50€

• POISSONS / FISHES •

*Tentacule de poulpe à la plancha sur écrasé de pomme de terre.
Grilled octopus with Spanish style mashed potato.*

21€

*Ceviche de maigre avec leche de tigre, crème de patate douce et plantain frit.
Sea bass ceviche with tiger's milk, sweet potato cream and fried plantain.*

17,00€

Tartare de thon rouge, style Nikkei.

18€

Bluefin tuna tartare Nikkei (Peruvian and Japanese style)

*Cabillaud cuit à basse température sur pommes de terre au four, sauce et chips de poireaux.
Low temperature cod on a bed of baker style potatoes, leek sauce and leek crisps.*

19,50€

*Saumon sur purée de patate douce à l'orange avec chips de patates douces.
Salmon on sweet potato and orange purée with sweet potato crisps.*

16€

Calamar grillé sur lit de pommes de terre au four, avec une persillade à l'ail et une touche de mayonnaise à l'encre de seiche.

18€

Grilled squid on a bed of baker style potatoes, with a garlic sauté and a touch of squid ink mayonnaise.

~~PÊCHÉS MIGNONS / SINFUL SWEETS~~

*Notre cheesecake au biscuit Lotus.
Homemade cheesecake with lotus biscuit base.*

6,50€

*Panna Cotta et mousse de mangue.
Panna Cotta with mango air.*

6,50€

*Pain cristal croustillant avec crème de cacao, sel Maldon et huile d'olive extra vierge.
Light and crispy glass bread with cocoa cream, Maldon salt and EVOO (extra virgin olive oil).*

6€

*Tarte au potiron.
Pumpkin cake*

6€