

Sa Colàrsega

R E S T A U R A N T - P I Z Z E R Í A



A partager

Pain à la tomate	4,50 €
Pain « coca » catalan garni de tomate râpée. <i>(Gluten)</i>	
Pain à la tomate et jambon ibérique	9,90 €
Pain « coca » avec tomate râpée, jambon ibérique, huile d'olive et sel de Maldon. <i>(Gluten)</i>	
Pommes de terre Bravas	6,70 €
Pommes de terre Bravas maison, servies avec aïoli et sauce brava. <i>(Lait)</i>	
Croquettes au jambon ibérique et au poulet	9,50 €
Croquettes maison au jambon ibérique et au poulet. <i>(Lait, gluten, œufs)</i>	
Croquettes artisanales aux crevettes de Minorque	12,90 €
Croquettes artisanales aux crevettes de Minorque. <i>(Crustacés, lait, gluten, sulfites, œufs)</i>	
Carpaccio de bœuf	13,90 €
Carpaccio de bœuf maturé, parmesan, huile de truffe et roquette. <i>(Lait)</i>	
Lanières de poulet panées	9,50 €
Lanières de poulet panées au panko, accompagnées d'une mayonnaise à la moutarde et au miel. <i>(Œufs, gluten, moutarde)</i>	
Provoleta	11,90 €
Fromage provolone fondu avec sobrassada et miel, ou avec tomates séchées et pesto vert. <i>(Lait, fruits à coque)</i>	
Tartare de saumon	14,90 €
Saumon, avocat et mangue, marinés à la sauce soja, à l'huile de sésame et aux agrumes. <i>(Soja, sésame, gluten, poisson)</i>	
Pétoncles grillés	15,00 €
Pétoncles grillés à l'huile d'ail et au persil. <i>(Fruits de mer)</i>	
Petits calamars grillés	10,90 €
Petits calamars grillés à l'ail et au persil. <i>(Fruits de mer)</i>	
Moules de Mahón (de saison)	12,90 €
Moules grillées à l'ail et au persil ou cuites à la vapeur. <i>(Fruits de mer)</i>	

Salades

Burrata	13,50 €
Avec tomates, roquette, tomates séchées et pesto vert. <i>(Lait, fruits à coque)</i>	
Salade verte	10,50 €
Mesclun, carottes, oignon rouge, olives vertes, concombre et tomates cerises. <i>(Moutarde)</i>	
Salade au fromage de chèvre	12,50 €
Mesclun, fromage de chèvre gratiné, vinaigrette aux fruits rouges, tomates cerises et noix. <i>(Lait, moutarde, fruits à coque)</i>	
Salade au poulet	11,50 €
Mesclun, olives noires, poulet, copeaux de parmesan, croûtons et vinaigrette à la moutarde et au miel. <i>(Lait, gluten, moutarde)</i>	

Pizzas

<i>(Gluten, lait)</i>	
Margherita	8,60 €
Sauce tomate, mozzarella et origan.	
Prosciutto	9,40 €
T., M., O., jambon cuit.	
Prosciutto e Funghi	9,90 €
T., M., O., jambon cuit et champignons.	
Romana	10,70 €
T., M., O., jambon cuit, champignons, oignons et olives noires.	
Piemontese	9,60 €
T., M., O., bacon et champignons.	
Tropicale	9,60 €
T., M., O., jambon cuit et ananas.	
Al Tonno	10,20 €
T., M., O., thon, oignons et olives vertes. <i>(Poisson)</i>	
Bolognaise	11,20 €
T., M., O., sauce bolognaise maison. <i>(Sulfites)</i>	
Arrabbiata	12,00 €
T., M., O., sauce bolognaise maison épicée et poivrons rouges rôtis. <i>(Sulfites)</i>	
Végétale	9,90 €
T., M., O., champignons, courgettes, poivrons rouges rôtis et oignons.	
Pepperoni	9,90 €
T., M., O., pepperoni américain.	
Quatre Fromages	10,10 €
T., M., O., roquefort, provolone et parmesan.	
Quatre Saisons	12,20 €
T., M., O., jambon cuit, champignons, artichauts sautés et anchois. <i>(Poisson)</i>	
Paysanne	11,40 €
T., M., O., sobrassada, fromage de Minorque et miel.	
Serrana	9,70 €
T., M., O., jambon serrano.	
Bacon & Œuf	11,20 €
T., M., O., bacon, saucisse fraîche et œuf. <i>(Œufs)</i>	

Pizzas Gourmet

Épinards	12,20 €
T., M., O., épinards sautés, roquefort, oignons caramélisés et pignons de pin. <i>(Fruits à coque)</i>	
À la Panna	12,60 €
M., O., crème, jambon serrano et crevettes de Minorque. <i>(Fruits de mer)</i>	
Marinière	13,60 €
T., M., O., moules et crevettes de Minorque. <i>(Fruits de mer)</i>	
Gamberetti	13,20 €
T., M., O., jeunes pousses d'ail et crevettes de Minorque. <i>(Fruits de mer)</i>	
Barbecue	12,60 €
T., M., O., bacon, poulet kebab, oignons caramélisés et sauce barbecue. <i>(Sulfites)</i>	

Kebab	14,20 €
T., M., O., viande de kebab de poulet, laitue, tomate fraîche, sauce au yaourt et sauce piquante. (<i>Soja, traces de gluten, céleri, moutarde</i>)	
Ibérique	14,60 €
T., M., O., jambon ibérique, roquette et parmesan.	
Carpacciana	14,60 €
T., M., O., carpaccio de bœuf maturé, roquette, parmesan et huile de truffe.	
Montagnarde	13,60 €
T., M., O., fromage de chèvre, oignons caramélisés et noix. (Fruits à coque)	
Burrata	15,50 €
T., M., O., tomates cerises, burrata, roquette et pesto vert. (Fruits à coque)	
Galicienne	15,60 €
T., M., O., poulpe, pommes de terre boulangères, huile d'olive vierge extra et paprika de La Vera. (Fruits de mer)	
Végétarienne	13,20 €
T., M., O., artichauts confits, épinards, asperges vertes, parmesan et pesto vert. (Fruits à coque)	
Campagnarde	13,60 €
T., M., O., jambon serrano, fromage de chèvre et oignons caramélisés.	
Carciofo	13,60 €
T., M., O., artichauts sautés, bacon et parmesan.	
Calzone	11,60 €
T., M., O., jambon cuit, champignons et œuf. (Œufs)	
Calzone Diavolo	12,20 €
T., M., O., jambon cuit, sauce bolognaise maison et piment vert. (Sulfites)	

Pâtes

Spaghettis à la Bolognaise	9,90 €
Sauce bolognaise maison à base de viande hachée mixte. (Sulfites, gluten)	
Spaghettis à la Carbonara	12,90 €
Avec guanciale ibérique, pecorino, jaune d'œuf et poivre. (Lait, gluten, œufs)	
Raviolis à la queue de bœuf	14,90 €
Raviolis maison farcis de queue de bœuf mijotée. (Sulfites, gluten, œufs)	
Raviolis aux épinards	14,50 €
Raviolis maison aux épinards, ricotta, et zeste de citron vert. (Lait, gluten, œufs)	
Raviolis à la morue et aux crevettes	14,90 €
Raviolis maison farcis de morue confite et de crevettes de Minorque. (Fruits de mer, poisson, gluten, œufs)	

SAUCES AU CHOIX

Sauce aux cèpes (Lait) · Sauce au gorgonzola (Lait)
Sauce aux fruits de mer (Fruits de mer)

Burgers

Burger végétarien	11,90 €
À base de courgette, carotte, oignon et polenta, avec tomates séchées, roquette, mozzarella et sauce au yaourt. Servi avec des frites. (Lait, gluten)	
Burger de poulet	12,50 €
Poulet haché pané au panko, chou rouge, avocat, oignons croustillants et sauce au yaourt. Servi avec des frites. (Œufs, lait, gluten, poisson)	
Burger de bœuf	13,50 €
180 g de bœuf maturé, tomate, laitue, cheddar, oignons grillés et bacon. Servi avec des frites. (Œufs, lait, gluten, sulfites, poisson)	
Le "Smash"	3,90 €
Double steak de bœuf maturé (2 × 100 g), double cheddar, double bacon, cornichons, oignons hachés et sauce barbecue. Servi avec des frites. (Œufs, lait, gluten, sulfites, poisson)	

Risottos

Risotto ibérique	14,70 €
À la pancetta ibérique, cèpes, huile de truffe et parmesan. (Lait)	
Risotto noir	14,90 €
Aux crevettes de Minorque, calamars et encre de seiche, parfumé à l'huile de crevettes. (Fruits de mer)	
Risotto végétarien	13,50 €
Aux légumes sautés et parmesan. (Lait)	

Spécialités

Entrecôte de bœuf	25,50 €
Entrecôte de bœuf maturé grillée, servie avec pommes de terre et piments de Padrón.	
Côte de bœuf maturée	33,50 €
Côte de bœuf maturée (500 g), servie avec pommes de terre et piments de Padrón.	
Poulpe grillé	23,90 €
Tentacule de poulpe grillé, purée de pommes de terre et huile au paprika fumé. (Fruits de mer, lait)	
Morue confite	20,40 €
Morue confite, sauce aux poireaux, pommes de terre boulangères et tomates cerises confites. (Lait, poisson)	
Saumon grillé	19,90 €
Saumon grillé à l'huile d'ail et de persil, pommes de terre boulangères et asperges grillées. (Poisson)	
Épaule d'agneau rôtie	22,90 €
Épaule d'agneau rôtie, servie avec une purée de pommes de terre. (Sulfites, lait)	

Postres - Desserts

Tiramisú Huevos, lácteos y gluten	6,90€
Brownie de chocolate con salsa Nutela y helado de vainilla / Huevos, lácteos y gluten Brownie de xocolata amb salsa de Nutella i gelat de vainilla / Ous, lactis i gluten Chocolate brownie with Nutella sauce and vanilla ice cream / Eggs, dairy and gluten Brownie au chocolat avec sauce Nutella et glace à la vanille / Œufs, produits laitiers et gluten Brownie al cioccolato con salsa alla Nutella e gelato alla vaniglia / Uova, latticini e glutine	6,90€
Coulant de chocolate con helado de turrón (sin gluten) / Huevos, leche, frutos de cáscara y soja Coulant de xocolata amb gelat de torró (sense gluten) / Ous, llet, fruits de closca i soja. Chocolate coulant with nougat ice cream (gluten-free) / Eggs, milk, tree nuts and soy. Coulant au chocolat avec glace au nougat (sans gluten) / Œufs, lait, fruits à coque et soja. Coulant al cioccolato con gelato al torrone (senza glutine) / Uova, latte, frutta a guscio e soia.	6,90€
Tarta de queso con frutos rojos confitados / Huevos, lácteos y gluten Pastís de formatge amb fruits vermells confitats / Ous, lactis i gluten Cheesecake with candied red berries / Eggs, dairy and gluten Gâteau au fromage avec fruits rouges confits / Œufs, produits laitiers et gluten Torta al formaggio con frutti rossi canditi / Uova, latticini e glutine	6,90€
Sorbete de Pomada / Lácteos Pomada de gin amb llimonada / Lactis “Pomada” sorbet (Gin Xoriguer with lemonade) / Dairy Sorbet de “Pomada” (Gin Xoriguer avec limonade) / Produits laitiers Sorbetto di “Pomada” (Gin Xoriguer con limonata) / Latticini	6,50€
Carpaccio de piña con helado de coco Carpaccio de pinya amb gelat de coco Pineapple carpaccio with coconut ice cream Carpaccio d’ananas avec glace à la noix de coco Carpaccio di ananas con gelato al cocco	6,90€
Mouse de mango / Lácteos Mousse de mango / Lactis Mango mousse / Dairy Mousse à la mangue / Produits laitiers Mousse al mango / Latticini	5,90€
Bola de helado / Lácteos Bola de gelat / Lactis Scoop of ice cream / Dairy Boule de glace / Produits laitiers Pallina di gelato / Latticini	2,90€

Cafés y infusiones

Café	1,40€
Cortado	1,60€
Café con leche	1,80€
Cafe bombón	2,20€
Carajillo	2,60€
Trifásico	2,80€
Infusiones	2,50€

