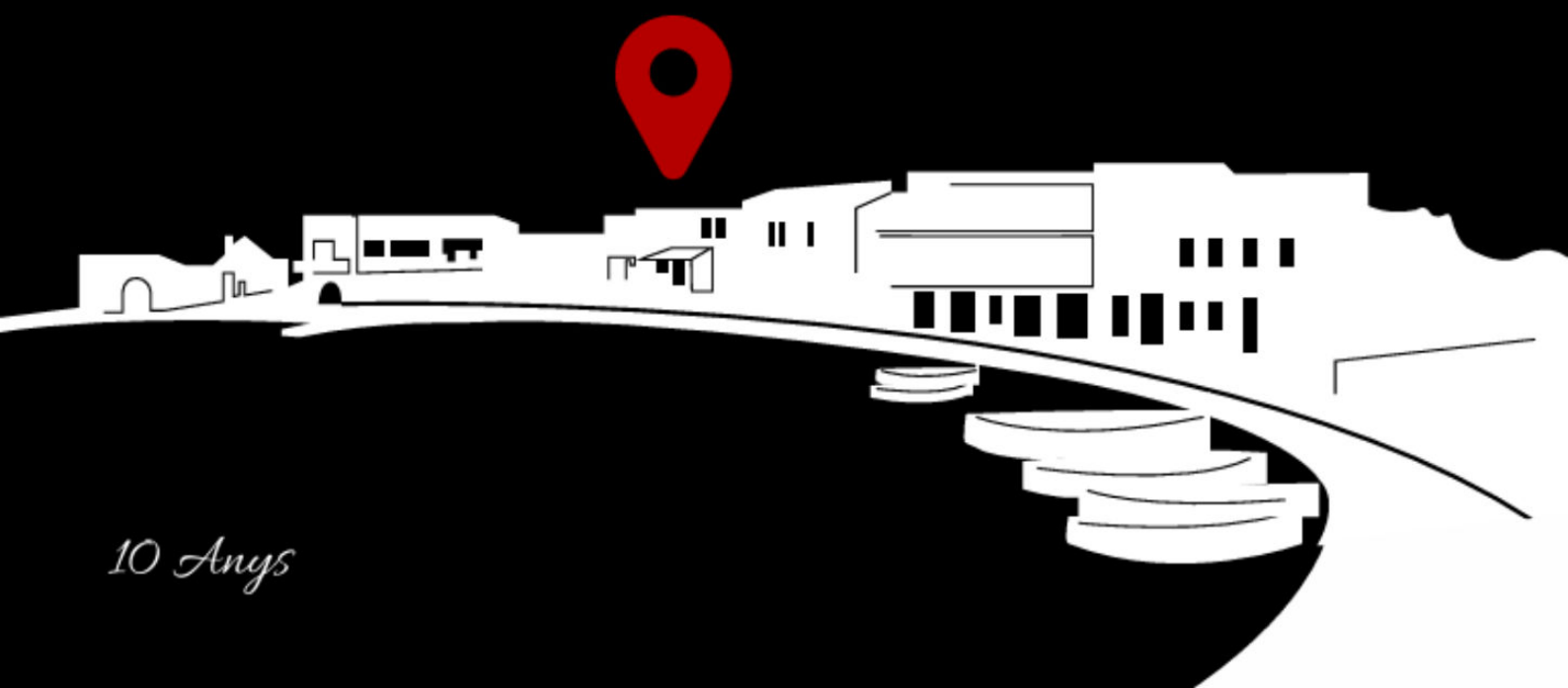


RESTAURANT

Sa barqueta

cales fonts



10 Anys

Sa Barqueta

cales fonts

TAPAS



EN TERRE FERME



Patates Bravioli (sauce brava et aioli)	9.75
Nachos au fromage	12.00
Nachos Sa Barqueta (avec sobrasada et fromage)	14.00
Boulettes de viandes maison à la sauce tomates	13.50
Porc aux petits pois	13.50
Ailles de poulet laquées, cuites à basse température et une sauce kimmchi	13.50
Magret de canard accompagné de pommes caramélisée	17.50
Humus maison avec sobrasada frite et oeuf poché	13.50

LEVORS L'ANCRE



Calamars à l'andalouse	18.50
Cubes de seiche à la plancha avec ail et persil	16.50
Cubes de seiche sautés avec sobrasada de Can Garí	18.00
Seiche frite accompagné de mayonnaise	17.50
Anchois frits	14.00
Cubes de morue frite avec oignons mariné et sauce tartare	18.00
Gambas à l'ail accompagnées d'un uf poché	18.00
Gambas sautées aux graines de moutarde et au curcuma	17.00



NAVIGANT AU PORT DE MAHON

Moules à la vapeur au vin blanc	15.00
Moules à la vapeur au Gin Xoriguer, citron et menthe	20.50
Moules sautées à la sobrasada de Can Garí	16.50
Moules à la plancha avec sauce verte ou poivres	15.00
Palourdes à la plancha avec sauce verte ou poivres	
Palourdes à la liqueur Saké, oignon et Cayenne	

Sa Barqueta

cales fonts

TAPAS

VISITANT LE POTAGER



Légumes sautés avec sauce romesco	13.50
Salade César avec poulet, panceta et généreux grana padano	14.00
Salade de chèvre flambé au miel avec noix, tomates et fraises	14.50
Salade de haricots avec une touche marocains et yaourt grec	13.50
Salade de tomates assaisonnées au vinaigre de cabernet sauvignon, oignon et ventrèche de thon	13.50
Burrata accompagnée de tomates cerises confites à l'ail, au romarin et aux olives Kalamata	17.50
Gaspacho de fraises fait maison avec glace à la tomate	13.00
Curry d'aubergines et tomates cherris avec yaourt grec et pain naan	14.50



LA BRAISE DE SA BARQUETA

Entrecôte de veau de MINORQUE 350gr.	27.00
Entrecôte de vache rouge de MINORQUE maturée 400gr.	38.00
Filet de veau de GIRONA 280gr.	29.00
Filet de porc	21.50
Cuisses de poulet désossées	18.50
Sauce au choix : Fromage de Mahón	3.50
5 poivres	3.00
Romesco	3.00

TARTES



Tarte escalivada (oignons, poivrons et aubergines)	12.50
Tarte avec sobrasada, fromage de Mahón et miel	13.00

- PAIN 2.50
- PAIN AUX TOMATES 3.50
- PAIN SANS GLUTEN 3.00

DEMANDER AU SERVEUR LA LISTE DES ALLERGÈNES

Sa Barqueta

cales fonts

VINS



VINS

ROUGE

Coupe Bouteille

Hacienda López de Haro	Rioja (tempranillo Garnacha, tinta Granizo)	4.00	20.00
Bardos Roble	Ribera del Duero (Tinta fina)	4.50	22.00
Protos	Ribera del Duero (Tempranillo 100%)		26.00
Muga Crianza	Rioja (Tempranillo Garnacha, Graciano Mazuelo)		28.00
Luís Cañas	Rioja (Tempranillo Garnacha)		23.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		28.00

BLANC

Coupe Bouteille

Audentia	Valencia (Sauvignon Blanc)	4.00	20.00
Ijalba	Rioja (Viura 100%) éco	4.00	20.00
Descomunal	Rueda (Verdejo)	4.00	20.00
Cuarenta Vendímiás	Rueda (Verdejo)		22.00
José Pariente	Rueda (Sauvignon Blanc)		24.00
Paco & Lola	Ries Baixes (Albariño)		23.00
Binitord	Illa de Menorca (Chardonay, Macabeo, Merlot)		30.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		26.00
Lusco	Ries Baixes (Albariño 100%)		25.00
Alma	Monterrei (Godello 100%)	4.50	23.00

ROSÉ

Coupe Bouteille

Lágrima Baccus	Penedés (Tempranillo Garnacha, Syrah)	4.00	20.00
Muga	Rioja (Tempranillo Garnacha, Viura)		24.00
Karman	Rioja (Garnacha, Viura)	4.50	22.00

PÉTILLANT

Coupe Bouteille

Francesc Ricard Brut	Almansa (Macabeo, Xarel·lo, Perellada)	4.00	20.00
Reventós i Blanc l'Hereu	Penedés (Macabeo, Xarel·lo, Perellada)		25.00

SANGRIA MAISON



Vase 1.25 L

Vase 1.25 L

Sangria au vin rouge	5.50	17.00	Tinto de Verano	3.50	12.00
Sangria au cava	6.50	19.00			

La Barqueta

cales fonts

BOISSONS



EAU ET BOISSONS FRAÎCHES

Eau 0,33 L	2.00	Sprite	3.00
Eau 1,5 L	3.50	Aquarius Citron / Maracuya	3.50
Vichy Catalán	3.00	Nestea Citron	3.50
Tonic Schweppes	3.00	Bitter Kas	3.00
Coca-Cola / Zero	3.00	Jus	3.00
Fanta Citron / Orange	3.00	Jus d'orange naturel	4.50

BIÈRES



Caña 0.3L	3.00	Voll Damm 1/3	3.50
Pinta 0.5L	5.50	Daura Damm SIN GLUTEN	3.50
Caña Graham Pearce 0.33L (Men)	3.75	Alhambra 1/3	3.50
Pinta Graham Pearce 0.6L (Men)	6.00	Estrella Galicia	3.00
Estrella Damm 1/3	3.00	Graham Pearce BROWN ALE (Men)	4.00
Free Damm 0.0%	3.50	El Águila SIN FILTRAR	4.00
Free Damm 0.0% TOSTADA	3.50	Ladrón de manzanas 1/3	3.50



COUPES AVEC ALCOOL

Vermut	5.00	Carlos I	7.50
Magno / Soberano / 103	5.00	Larios 1866	8.50
Torres 5	5.50	Cardhú	7.50
Torres 10	6.00	Chupitos	3.00
Bailey's, Tía María, Hierbas, Anís, Amaretto, Pacharán, Cointreau, Licor43			4.50

CAFÉ, THÉ ET INFUSIONS



Espresso	1.80	Bombón	2.50
Cortado	2.00	Carajillo	2.80
avec du lait / Americano	2.30	Trifasico	3.00
Cappuccino	2.50	Irlandais	6.50
Café Latte	2.50	Thé et infusions	2.80



Merci

