



Tapas

1. Boulettes de viande en sauce tomate | **9,00€**
2. Calamars à l'andalouse | **15,00€**
3. Croquettes de crevettes (5 pièces) | **13,00€**
4. Croquettes de queue de bœuf (**5 unités**) | **13,00 €**
5. Croquettes de scarole (5 pièces) | **11,50€**
6. Croquettes de sobrasada (5 pièces) | **12,00€**
7. Salade russe | **11,50€**
8. Crevettes à l'ail | **11,50€**
9. Moules grillées | **13,50€**
10. Pommes de terre bravas | **9,50€**
11. Patates douces avec aioli à la sobrasada | **10,50€**
12. Poulpe grillé avec purée safranée | **23,00€**
13. Poissons frits | (**selon prix de marché**)
14. Piments de Padrón | **8,00€**
15. Coquilles Saint-Jacques (6 pièces) | **16,50€**
16. Pain à la tomate | **4,00€**
17. Pain | **2,00€**

Salades



SALADE S'ATURADETA

Salade avec confiture de tomate, avocat et fromage de chèvre, jambon croustillant, vinaigrette de moutarde à l'ancienne, miel et noix. | **14,00€**

SALADE JARDINS

Salade tiède d'épinards avec fromage de chèvre, tomates cerises, mangue et fruits secs caramélisés. | **13,50€**

SALADE DE POULET

Salade de poulet croustillant à la mangue, à l'avocat, aux tomates séchées et à la vinaigrette au sésame et aux cacahuètes. | **13,50 €**

SALADE BURRATA

Burrata avec tomate de l'île et vinaigrette au basilic. | **15,50€**






Entrées

1. Carpaccio de crevette rouge de Minorque avec vinaigrette aux agrumes et truffe | **23,50€**
2. Carpaccio de bœuf Wagyu avec copeaux de parmesan | **20,00€**
3. Grande croquette de jambon avec chutney de poivron piquillo | **3,70€**
4. Jambon ibérique avec pain cristal et tomate | **24,00€**
5. Primo Manel (pommes frites, œufs et crabe) | **21,50€**
6. Timbale de joue de bœuf avec purée de patates douces, sauce aux figues et fleur d'artichaut | **19,50€**
7. Tartare de thon à la vinaigrette au gingembre | **21,00€**
8. Toast d'escalivada avec fromage de chèvre gratiné. | **10,50€**
9. Raviolis de queue de bœuf à la sauce espagnole et chips de parmesan | **19,00 €**

Riz

1. Riz du "Senyoret" | **19,50€**
2. Riz au crabe (Cranca) | **21,50€**
3. Riz noir | **19,50€**
4. Riz aux légumes | **17,50€**
5. Riz à la crevette rouge | **23,50€**
6. Riz au faux-filet de bœuf | **30,00€ X personne**
7. Riz crémeux au homard | **32,00€ X personne**

(Min 2 pers. et multiple)



Poissons

Tronc de thon rouge mariné en croûte de pistache, chutney de mangue, wasabi et chocolat blanc | **26,00€**

Morue confite avec purée de pommes de terre, pomme caramélisée, huile de sobrasada et miel | **22,00€**

Brochette de lotte avec pommes de terre et légumes | **32,00 €**

Tío Manel (Pommes de terre, œufs et langouste) | **65,00€**

Filet de merlu grillé, haricots verts sautés, jambon ibérique et mayonnaise à la mangue. | **20,50€**

Viandes

1.Pluma ibérique | **22,50€**

2.Côte de bœuf | **32,00€**

3.Filet de bœuf | **30,00€**

4.Côtes d'agneau au romarin | **21,00€**

5.Tomahawk | **68,00€ KG**

6.Steak tartare de filet de bœuf | **28,00€**

7.Burger de bœuf Wagyu au fromage de chèvre, oignons caramélisés et pain au sésame. | **21,00 €**

Sauce Poivre +3,50€

Menu Enfants

1. Nuggéts de poulet avec frites et sauce chili doux | **10,50€**
2. Boulettes de viande en sauce tomate avec frites | **10,90€**
3. Calamar à l'andalouse avec frites | **15,00€**

Desserts

1. Coulant au chocolat avec coulis de framboise et glace vanille | **7,50€**
2. Tarta de Santiago | **7,00€**
3. Cheesecake | **8,00€**
4. Carpaccio d'ananas caramélisé avec glace noix de coco | **6,50€**
5. Panna cotta | **6,50€**
6. Flan au fromage | **7,00€**
7. Dessert du jour | **8,00€**