



Celebrate yourself!
A glass of Mistinguett Rosé?

Glass €4 | Bottle €21

Sharing tapas

Rock mussels a la marinera _____	€15.00
Garlic prawns _____	€13.50
Mozzarella-stuffed courgette flower in tempura batter _____	€10.50
Assortment of fried fish with Padrón peppers and Romesco sauce _____	€11.00
Jig-caught squid Romescada _____	€14.50

Starters

Burratina cheese with pesto, cherry tomatoes and toasted pine nuts _____	€16.50
Sea bass ceviche with tiger's milk citrus marinade, yellow chilli pepper, and corn _____	€11.50
Garden tomato salad, pickled tuna, pickled onion, and Kalamata olives _____	€13.50
Mashed potato with yellow chilli pepper, slices of red tuna, sweet chilli sauce, and spring onion _____	€11.50

Mains

Fillet steak tartare _____	€22.00
Lobster with fried eggs and potatoes <i>a la menorquina</i> _____	€25.00
Matured T-bone steak (500 g) _____	€35.00
Surf and turf (Iberian pork presa and scallop) served with white garlic and mango _____	€27.00
Grilled octopus on a bed of spinach with wafer-thin Iberian bacon _____	€25.00
Crispy lamb with exotic fruits _____	€25.00
Fish and seafood <i>suquet</i> _____	€29.00
Basket of assorted breads _____	€4.00



Faites-vous plaisir !
Une coupe de Mistinguett Rosé ?

Coupe 4 € | Bouteille 21 €

Tapas à partager

Moules de rocher à la marinière	15,00 €
Crevettes à l'ail	13,50 €
Fleur de courgette farcie de mozzarella en tempura	10,50 €
Assortiment de friture de petits poissons, poivrons de Padrón et sauce romesco	11,00 €
Romescada de calamar pêché à la turlutte	14,50 €

Entrées

Burratina au pesto, tomates cerises et pignons de pin grillés	16,50 €
Ceviche de maigre en marinade de leche de tigre, piment jaune et maïs	11,50 €
Salade de tomates du potager, bonite en escabèche, pickles d'oignon et olives Kalamata	13,50 €
Purée de pommes de terre au piment jaune, lamelles de thon rouge, sauce au piment doux et oignon nouveau	11,50 €

Plats

Steak tartare de filet mignon de veau	22,00 €
Homard, oeuf au plat et pommes de terre à la façon de Minorque	25,00 €
Côte de vache maturée (500 g)	35,00 €
Mer et montagne (longe de porc ibérique et coquille Saint-Jacques) accompagné d'ail blanc et de mangue	27,00 €
Poulpe à la braise sur un lit d'épinards avec une fine tranche de poitrine de porc ibérique	25,00 €
Croustillant d'agneau avec fruits exotiques	25,00 €
Suquet de poisson et fruits de mer	29,00 €
Corbeille de pains variés	4,00 €



Fes-te un homenatge!
Una copa de Minguett Rosé?

Copa 4 € | Ampolla 21 €

Tapes per compartir

Musclos de roca a la marinera _____	15,00 €
Cassola de gambes amb allada _____	13,50 €
Flor de carbassó farcida de mozzarella en tempura _____	10,50 €
Assortit de peixet fregit amb pebrots de Padrón i romesco _____	11,00 €
Romescada de calamar de potera _____	14,50 €

Entrants

Burratina amb pesto, cirerols i pinyons torrats _____	16,50 €
Ceviche amb corbina, llet de tigre, <i>ají</i> groc i blat de moro _____	11,50 €
Amanida de tomàquets de l'hort, bonítol escabetxat, ceba envinagrada i olives de Kalamata _____	13,50 €
Puré de patates amb <i>ají</i> groc, làmines de tonyina vermella, salsa de xili dolç i ceba tendra _____	11,50 €

Principals

<i>Steak tartar</i> de filet de vedella _____	22,00 €
Llamàntol amb ous fregits i patates a la menorquina _____	25,00 €
Mitjana de vaca madurada (500 g) _____	35,00 €
Mar i muntanya (presa ibèrica i vieira) amb all blanc i mango _____	27,00 €
Pop a la brasa, llit d'espínacs i vel de cansalada ibèrica _____	25,00 €
Cruixent de xai amb fruites exòtiques _____	25,00 €
Suquet de peix i marisc _____	29,00 €
Cistella de pans variats _____	4,00 €