

ENTRÉES FROIDES

Cocktail de crevettes	19,00€	Carpaccio de poisson	18,50€
Salade de tomates, oignons, câpres et fromage de Minorque	14,00€	Huître française nature	6,00€/u
Salade de tomates, oignons, câpres, fromage de Minorque et thon	16,00€	Anchois de L'Escala	3,80€/u
		Jambon ibérique de bellota	27,00€

ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poisson	9,00€	Sardines	13,50€
Champignons	9,50€	Crevettes à l'ail	19,00€
Calmar à l'andalouse	19,00€	Crevettes de Minorque frites	23,50€
Calmar frit	19,50€	Crevettes de Minorque grillées	48,00€
Moules à la vapeur	15,00€	Seiches coupées en morceaux	16,00€
Moules à la marinière	16,00€	Seiche en morceaux avec <i>sobrassada</i> (charcuterie typique de porc)	17,00€

PLATS DE RIZ (MINIMUM 2 PERSONNES)

Paella au poisson	25,00€ pp
Paella « aveugle » (fruits de mer décortiqués)	26,00€ pp
Riz noir (à base d'encre de seiche)	26,00€ pp
Riz dans son bouillon de poisson	25,00€ pp
Fideuà (à base de vermicelles)	25,00€ pp



POISSONS FRAIS

**selon arrivage*

Notre sélection varie chaque jour selon la pêche.

Veuillez vous renseigner sur les pièces disponibles aujourd'hui.

FRUITS DE MER DE MINORQUE 190€/Kg

Langouste grillée

Langouste à la mode de Minorque
(frit avec des frites et des oeufs)

Caldereta de langouste (sorte de bouillabaisse)

Riz dans son bouillon, avec langouste

Paella à la langouste

Fideuà de langouste (à base de vermicelles)

POISSONS

Seiches grillées	18,00€
Calmars grillés	22,00€
Merlu	21,00€
Merlu à la romaine	23,00€
Espadon	17,50€
Lotte grillée	24,00€
Lotte à la romaine	26,00€
Lotte à la marinière	27,00€

VIANDES

Entrecôte grillée	26,00€
Filet grillé	27,50€
<i>*Sauce roquefort ou poivre</i>	2,00€

TVA incluse

