

## Entrées froides et chaudes

Tartare de thon et son assaisonnement au soja, gingembre et sauce miso

Salade "Caballito" (épinards, mâche, roquette, truffe noire, noix, pignon, huile de truffe et ses écailles de parmesan)

Salade de l'Été (Tomate Marmande foncé, oignon blanc, ail et anchois)

Fricassée de Cèpes (shiitake, champignon de paris, lactaire délicieux, artichaut, jambon ibérique et œuf poché)

Jambon ibérique de gland, Jambon "Jabugo" ("coupé au couteau")

Crevette rouge à l'ail à la majorquine

Raviolis farcis de foie gras et cèpes aux écailles de parmesan et crème de fungi porcini

Carpaccio de gamba rouge à la majorquine sur lit de feuilles tendres, mayonnaise au wasabi, perles de citron et poivre

Œufs au plat sauce au foie, truffe noire, oignon caramélisé et huile de truffe

Poêlée jardinière de légumes

Poulpe "Caballito de mar" (pomme confite, poulpe et aioli aux agrumes-paprika)

Calmar à l'andalous

Moules à la marinière

Palourdes à la marinière

Coques vapeur

Couteaux à la plancha

Petits calmars

Piment du Padron

Petite crevette frite

Anchois frites

## Viandes

Rouleau de poulet farci aux crevettes, cèpes, bacon, purée de roquette et sauce au chablis

Faux-filet de veau sauce hollandaise et garniture de cèpes et asperges vertes au thym

Gigot d'agneau rôti dans son jus de cuisson, pommes, cèpes et asperges

Steak tartare

## Riz (minimum 2 pers. Prix par personne)

Riz à l'artichaut, shiitakes, caille et foie gras

Paella mixte

Paella de fruits de mer

Paella à l'encre de seiche

Paella à l'homard ou à la langouste.....En Fonction du Prix du Marché

## Présentation d'assiettes de poissons

Tataki de thon rouge et sa purée de wasabi, mayonnaise au soja et jeunes pousses

Suprême de turbot et petits légumes à la plancha et sa vinaigrette douce à la majorquine

Pavé de cabillaud confit, "escalivada" rôtie et "pilpil" d'asperges

Hamburger de saumon et escarole, guacamole, pleurote, échalote croustillante, pommes rustiques et sauce à l'aneth

Brochette de poisson

Grillade de fruits de mer (minimum 2 personnes/prix par personne)

Spaghettis à l'encre de seiche, sauce tomate maison, basilic, coquille Saint Jacques et gamba

Homard et oeufs au plat accompagné de frites (ou oignons frits).....SPM

**POISSON (P.S.M.):** en croûte de sel, au BBQ, au four, grillé à l'ail, frit à l'oignon, à la plancha, la langouste et le homard peuvent aussi être à la casserole, au court-bouillon, frits avec œuf et pommes de terre, Sauce «Parolle», etc.

Loup	Turbot	Sole	Pagre	Mérou
Daurade	Dorée St. Pierre	Pageot rose	Rascasse rouge	Raors

## FRUITS DE MER (P.S.M.): DE LA MER A LA TABLE

Langouste	Crevette Rouge de Majorque	Etrilles	Araignée de mer	Pouce-pied
Homard	Huitres	Tourteau	Langoustines.	

Note: pain supplémentaire 1,25€

PRIX NETS TTC

NOUS METTONS A LA DISPOSITION DE NOS CLIENTS LA LISTE DES ALLERGENES PRÉSENTS DANS NOTRE CARTE ET NOS MENUS