

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 d'hiver (saumon mariné, feuilles tendres, fromage de chèvre, tomates cerise, cèpes, graines de courge et croûtons au pain complet).....

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

Crevette rouge à l'ail à la majorquine.....

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

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

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

Soupe de Poisson.....

Pois chiches et homard.....

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

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

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.....

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

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

Médailon de Colin à la biscayenne.....

Pavé de morue confit et son ragoût de haricots blancs, boudin de Burgos caramélisé.....

Saumon mariné (24 heures) grillé au four avec ses petits légumes grillés et beurre aux herbes.....

Suprême de Turbot avec ses petits légumes à la plancha et vinaigrette de Majorque.....

Lasagne de Morue.....

Brochette de poisson.....

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

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.	

VIANDES

Steak tartare.....

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

Joue de Veau braisée et poêlée d'hiver.....