

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Salade "Caballito" (épinards, mâche, roquette, truffe noire, noix, pignon, huile de truffe et ses écailles de parmesan) (8)

Salade de pâtes aux perles de mozzarella, tomates cerise, oignon rouge, roquette, avocat, poivron grillé et vinaigrette au basilic (1 - 2 - 13)

Tartare de thon et son assaisonnement au soja, gingembre et sauce miso (6 - 2 - 11 - 13 - 12)

Tartare de saumon rosé sur pain bao et assaisonnement au yuzu (1 - 2 - 3 - 12 - 13)

Carpaccio de gamba rouge à la majorquine sur lit de feuilles tendres, mayonnaise au wasabi, perles de citron et poivre (13 - 11 - 6)

Gaspacho vert aux épinards et pomme verte et salade de coquilles Saint Jacques (10 - 12 - 13)

Crevette rouge à l'ail à la majorquine (13 - 10)

Raviolis farcis de foie gras et cèpes aux écailles de parmesan et crème de fungi porcini. (13 - 8 - 1)

Œufs au plat sauce au foie, truffe noire, oignon caramélisé et huile de truffe (1 - 3)

Poulpe "Caballito de mar" (pomme confite, poulpe et aioli aux agrumes-paprika) (1 - 11)

Moules à la sauce marinière ou au vin blanc (2 - 12 - 13 - 11)

Palourdes à la sauce marinière ou au vin blanc (2 - 12 - 13 - 11)

Coques vapeur (11 - 12)

Couteaux à la plancha (11 - 12)

Calamars à l'andalouse et son aioli à l'encre de seiche (2 - 11 - 12)

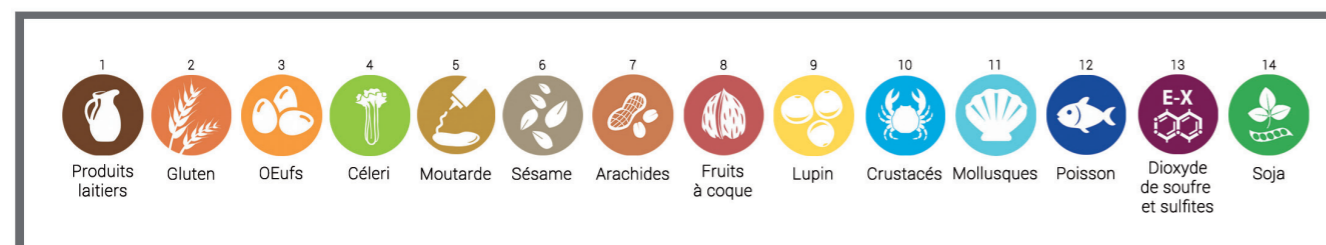
Petits calmars (2 - 11 - 12)

Piment du Padron (2)

Crevette frite sauce tartare (2 - 3 - 11 - 12)

Anchois frites (2 - 12)

Note: pain supplémentaire 1,25€



RIZ (minimum 2 pers. Prix par personne)

Riz à l'artichaut, shiitakes, caille et foie gras (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella mixte viande et fruits de mer sans coquilles (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella de fruits de mer (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella noire à l'encre de seiche (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Paella à l'homard ou à la langouste.....En Fonction du Prix du Marché (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

Riz aux rougets (1 - 2 - 3 - 10 - 11 - 12 - 13 - 4 - 14)

PRÉSENTATION D'ASSIETTES DE POISSONS

Tataki de thon rouge sauce soja et lait de noix de coco avec salade fraîche concombre et granny Smith (8 - 12 - 13)

Rouleau de saumon rosé fourré de crème aux épinards et sauce volaille et cèpes (1 - 2 - 12 - 13)

Filet de turbot et légumes à la plancha et vinaigrette méditerranéenne (8 - 12 - 13)

Darne de colin gratiné et son aioli d'asperges et pommes de terre du pauvre (1 - 2 - 12)

Brochette de poisson (1 - 2 - 12)

Grillade de fruits de mer (minimum 2 personnes/prix par personne) (11 - 12)
Lobster, prawns, scampi, velvet crabs, razor clams, clams, squid, mussels and cockles.

POISSON et FRUITS DE MER

Nous avons une grande variété de poissons et fruits de mer pouvant être cuisinés de différentes manières, aussi les conseils de notre personnel spécialisés vous aideront à choisir la meilleure option afin de découvrir et savourer nos produits.

Poissons: Bar, Turbot, Saint-Pierre, Rascasse Rouge, Mérrou, Dorade, Sole, Pagre, Rougets, Virrey, etc.

Fruits de mer: Crevette rouge de Mallorca, Langouste, Langoustines, Homards, Huitres, Clovisses, Couteaux, Moules, Coques, Araignée de mer, Étrilles, etc.

En Fonction du Prix du Marché

VIANDES

Steak tartare (3 - 12 - 13)

Filet de bœuf avec sauce au café de Paris et paille de pommes de terre (1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 13 - 8)

Gigot d'agneau rôti dans son jus de cuisson, pommes, cèpes et asperges (1 - 2 - 12)

PRIX NETS TTC