



Tapas

1. Boulettes de viande en sauce tomate | **8,50€**
2. Calamars à l'andalouse | **14,50€**
3. Croquettes de calamar dans son encre | **9,00€**
4. Croquettes de scarole | **10,50€**
5. Croquettes de sobrasada | **9,00€**
6. Salade russe | **9,50€**
7. Crevettes à l'ail | **10,50€**
8. Assortiment de gyozas avec algue wakame et mangue, mayonnaise au wasabi | **12,50€**
9. Moules grillées | **12,50€**
10. Pommes de terre bravas | **9,50€**
11. Patates douces avec aioli à la sobrasada | **8,50€**
12. Poulpe grillé avec purée safranée | **22,00€**
13. Poissons frits | **(selon prix de marché)**
14. Piments de Padrón | **7,00€**
15. Coquilles Saint-Jacques (6 pièces) | **16,50€**
16. Pain à la tomate | **3,50€**
17. Pain | **1,50€**

Salades



SALADE S'ATURADETA

Salade avec confiture de tomate, avocat et fromage de chèvre, jambon croustillant, vinaigrette de moutarde à l'ancienne, miel et noix. | **14,00€**

SALADE JARDINS

Salade tiède d'épinards avec fromage de chèvre, tomates cerises, mangue et fruits secs caramélisés. | **13,50€**

SALADE CESAR

Salade avec poulet, bacon et parmesan. | **13,50€**

SALADE BURRATA

Burrata avec tomate de l'île et vinaigrette au basilic. | **13,50€**





Entrées

1. Carpaccio de crevette rouge de Minorque avec vinaigrette aux agrumes et truffe | **22,00€**
2. Carpaccio de bœuf Wagyu avec copeaux de parmesan | **19,00€**
3. Grande croquette de jambon avec chutney de poivron piquillo | **3,70€**
4. Jambon ibérique avec pain cristal et tomate | **23,50€**
5. Primo Manel (pommes frites, œufs et crabe) | **18,50€**
6. Œufs brouillés avec jambon ibérique et foie | **17,50€**
7. Tartare de thon à la vinaigrette au gingembre | **21,00€**
8. Toast d'escalivada avec fromage de chèvre gratiné. | **9,50€**

Riz

1. Riz du "Senyoret" | **18,50€**
 2. Riz au crabe (Cranca) | **20,50€**
 3. Riz noir | **18,50€**
 4. Riz aux légumes | **16,50€**
 5. Riz à la crevette rouge | **22,50€**
 6. Riz crémeux au homard | **30,00€ X personne**
(Min 2 pers. et multiple)
- 

Poissons

Tronc de thon rouge mariné en croûte de pistache, chutney de mangue, wasabi et chocolat blanc | **24,00€**

Morue confite avec purée de pommes de terre, pomme caramélisée, huile de sobrasada et miel | **20,00€**

Tío Manel (Pommes de terre, œufs et langouste) | **64,00€**

Filet de merlu grillé, haricots verts sautés, jambon ibérique et mayonnaise à la mangue. | **20,50€**

Viandes

1.Pluma ibérique | **21,50€**

2.Côte de bœuf | **30,00€**

3.Filet de bœuf | **28,00€**

4.Côtes d'agneau au romarin | **19,00€**

5.Tomahawk | **63,00€ KG**

6.Poulet au curry avec riz basmati et pain pita | **18,00€**

7.Steak tartare de filet de bœuf **26,00€**

Sauce truffe ou poivre +3,50€

Menu Enfants

1. Nuggéts de poulet avec frites et sauce chili doux | **10,50€**
2. Boulettes de viande en sauce tomate avec frites | **10,90€**
3. Calamar à l'andalouse avec frites | **15,00€**

Desserts

1. Coulant au chocolat avec coulis de framboise et glace vanille | **7,50€**
2. Tarta de Santiago | **6,50€**
3. Cheesecake | **6,50€**
4. Carpaccio d'ananas caramélisé avec glace noix de coco | **6,50€**
5. Panna cotta | **5,50€**
6. Flan au fromage | **7,00€**
7. Dessert du jour | **7,50€**