



# Menu De la mer

## Tapas

Jambon ibérique nourri au gland  
avec pain, tomate Ramallet,  
amandes frites et olives de  
Majorque | € 19,50

Crevettes de Sóller grillées  
(4 pièces) | € 18,00

Brioche au tartare de filet de bœuf,  
cornichons et mayo au kimchi  
| € 16,50

Croquettes de jambon de porc,  
gambas et calamars à la  
majorquine | € 13,50

“Patatas bravas” Airecel | € 9,50

Poivrons de Padron | € 8,50

Calamars croustillants avec aïoli au  
citron vert | € 16,50

## Du jardin

Salade de tomates assorties avec  
son pesto et burrata de bufflonne  
fraîche | € 16,00

Salade méditerranéenne aux filets  
de thon | € 14,00

Ravioloni farcis aux épinards, à la  
ricotta et au fromage de buffle  
dans une sauce au pesto rouge  
| € 18,50

Ravioloni farcis à la burrata et aux  
tomates cerises dans une sauce au  
pesto de pistaches | € 19,00

Bar de la Méditerranée, purée de  
pommes de terre fumée et pesto  
rouge | € 22,00

Turbot, fenouil et légumes sautés  
| € 21,00

Riz avec ragoût de poisson, poulpe  
et écrevisses | € 19,50

## De la terre

Filet de bœuf, panais, carottes et  
pistaches | € 23,00

Cochon de lait, pomme de terre,  
patate douce et sobrasada | € 20,50

Agneau, Parmentier, fromage de  
brebis et courgette | € 19,50

## Desserts

“Crema Mallorquina” (crème  
d'amande) en mousse, kéfir,  
amandes et crumble à la cannelle  
| € 8,00

Chocolat tendre au cacao,  
caroube, eucalyptus, caramel salé  
et gel de sirop d'érable | € 8,00

Gâteau à la vanille, réglisse,  
caramel, cacao et olives noires  
| € 8,00

### Boules de glace

(pistache, amande, Baileys, café sicilien, Amarenata, herbes de  
Majorque, chocolat végétalien, Ensaïmada à la liqueur de Palo)

1 b. € 2,50 | 2 b. € 4,70 | 3 b. € 6,50

\* Service de pain et d'olives/tapenade  
| € 2,00p.p.

Veuillez informer notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires

