

ENTRÉES

Gaspacho Traditionel avec trampó des pois chiches	10 €
Gaspacho de fruits rouges avec coquilles Saint-Jaques, Tapenade et fleurs de courgette en tempura	12 €
Salade caprese	12 €
Carpaccio de boeuf avec pesto d'algues et roquette	9 €
Carpaccio de poulpe avec mayonnaise á son ancre, sobrasada et salade	9 €
Salade de fromage de chévre gratinée avec piment doux, camaïot, fruits secs, balsamique-maison et confiture de légumes de saison	12 €

PÂTES

Nos pâtes orientales avec fruits secs, wakame et gingembre mariné	10 €
Tagliatelle à la bolognaise.....	9 €
Tagliatelle au pesto et tomates cerises confites.....	9 €

POISSON

Barde mer avec humus de betterave rouge, trampó au coriandre et mayonnaise kimchi.....	20 €
Filet de morue à l'aioli au curry jaune gratiné avec légumes, chili et reducción de sauce Teriaky.....	19 €
Steak de ton avec dashi d'orange, fraises, champignons varées (cuits sousvide) et mayonanaïsse wasabi.....	19 €

VIANDE

Filet de boeuf avec patate (pommes de terre), légumes, foie, sauce yakiniku et gâteau

d'amandes.....
..... 22 €

Confit de canard avec sauce aux fruits rouges, légumes à la soja et touche de curry..... 19 €

Notre terrine d'agneau au barbecue avec algues wakame, gyoza de légumes et purée

de châtaignes.....
..... 20 €

ALTRES SUGGESTIONS

Crevettes de Sóller avec salade et vinaigrette de tomates séchées au sherry de Pedro

Ximenes.....
..... 22 €

Risotto aux champignons, huile de truffe et alioli de chili..... 12 €

Tartare de saumon assaisonné au soja, lima et guacamole avec mayonnaise kimchi

et pomme acide.....
..... 12 €

Tartare de ton avec des algues, kimchi et miso..... 12 €

Notre Hamburger avec fromage de chèvre gratiné, escalibada et pommes frites..... 14 €

DESSERTS

Coulant de chocolat avec glacée	6 €
Tiramisu de Baileys et cookies Oreo.....	6 €
Fraises au balsamique avec glacée de mojito	6 €
Gâteau aux amandes avec glacée et kumquants confites	6 €
Glacée varié	6 €
Dessert du jour.....	6 €