

ENTRÉES À PARTAGER

Tartare de Thon	4.6.7.9.10.12	18.95
Crème d'avocat, crème de raifort, sésame, pain Karasatu		
Ceviche du marché aux poissons	2.4.7	19,95
Au lait de tigre végétalien et crevettes croquantes		
Moules	6.11	14.95
Sauce marine Thai		
Tiradito de thon	2.4.12	20.95
Avec sauce à l'anguille fumée et gel de homard		
Houmous	1.12	8.95
Avec tomates séchées et pain pita artisanal		
Patacones (banane)	2.12	14.95
Trio de patacones : crevette, poulet tika, poitrine de porc frite		
Guacamole		11,95
Aux poitrine de porc frite et plantain		
Nachos "La Sal"	1.6	12.75
Totopos, chili avec viande, jalapeños, haricots frits, crème fraîche, fromage cheddar, pico de gallo et guacamole		
Calmar à la romaine	1.4.6.9	11,95
Avec de la mousse de citron de Söllér		
Croquettes de cochon "Pibil" (5)	1.3.6	6.95
Avec mayonnaise au piment jaune		
Croquettes de Sobrasada (5)	1.3.6	6.95
Avec mayonnaise au miel et au romarin		
Croquettes de crevettes à l'ail (5)		6.95
avec Alioli 1.2.3.4.6.9.12		
Patatas bravas	1.3	7,95
avec mousse sriracha et ali oli		
Pain rustique fait maison	1.6	4,50
Olives, alioli		

BOUTANGERIE ET PÂTISSERIE ARTISANALE FAITES MAISON

NOUS N'UTILISEONS PAS D'ADDITIFS NI DE CONSERVATEURS

80% PRODUITS ET FOURNISSEURS LOCAUX

OPTIONS VÉGÉTALIENNES OPTIONS SANS GLUTEN

TVA INCLUSE

SALADES

Burrata	6.13	14.95
Tomate verte, pesto rouge, roquette, tomates cerises confites, glace tomate bouquet et basilic, mousse de tomate		
Salade César	1.6.9	14.95
Poulet croustillant, têtes de laitue, croûtons, parmesan et sauce césar originale.		
Salade de crevettes	1.2.6.12	15.95
Crevettes avec sauce mangue et noix de coco, roquette, kumquat mariné au gin, mousse de fruit de la passion		

PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelles noires avec homard		35.95
et crevettes 1.2.3.4.6.11		
Spaghettis Chitarra Carbonara		17.75
Oeuf, pecorino, guanciale 1.3.6.9		
Tagliatelles avec Burrata	1.3.6.13	16.95
avec pesto d'avocat, tomates cerises, parmesan, amandes frites, coriandre		

POUR LES PLUS PETITES

Nouggets de poulet	1.3	7,50
avec frites		
Pâtes à la tomate	1.3	6,95
Pâtes au beurre	1.3.6	6,95
Anneaux de calamars frites	1.4.9	9,95
avec frites		
Salade verte		9,95



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Légumineuses	Dairy	Celery	Mustard	Sulfite	Sesame	Mollusks	Soja	Nuts	Lupins
--------	-----------	------	---------	--------------	-------	--------	---------	---------	--------	----------	------	------	--------

NOS TACOS SIGNATURE

Arrachera	6.12	13.95
3 tacos avec viande de boeuf, guacamole, oignon marine, creme fraiche, fromage cheddar, jalapeños et coriandre		
Cochinita pibil	6	13.95
3 tacos avec porc rape style pibil, guacamole, oignon marine, creme sure, fromage cheddar, jalapeños et coriandre		
Poulet	6	13.95
3 tacos avec poulet « Tinga », Pico de gallo, fromage cheddar, poivrons, sauce verte mexicaine		
Crevettes	2.6	14.95
2 tacos aux crevettes avec sauce chili jaune, têtes de laitue , pico de gallo, coriandre		
Crabe	1.2.6.12	15.95
2 tacos aux Crabes à carapace molle, vinaigrette thaï, cresson, pico de gallo		
Veggies		13.95
2 tacos avec légumes sautés, tofu mariné, vinaigrette thaï, roquette, cresson		

BURGERS

ACCOMPAGNÉS DE PAINS FAIT MAISON DE NOTRE BOULANGERIE ET DE FRITES FAIT MAISON

Burger Deluxe *	1.6.10	14,95
Viande de Veau de Galice Premium (170 g), pain maison, laitue, tomate, sauce aux truffes, fromage cheddar, oignon caramélisé, bacon croustillant		
* Supplément œuf au plat + 1€		
Burger de poulet croustillant		14,95
Poulet frit, pain aux épinards, fromage Edam, oignon caramélisé, mayonnaise chimichurri		
	1.3.6.10	
Fish burger	1.4.6.8.10.11	14.95
Filet de poisson Saint Pierre pane , roquette, pain a l'encre de seiche , tomate, oignon caramélisé et sauce tartare		
Veggie burger	1.6.10	13,95
Lentilles, flocons d'avoine, pain à la betterave, pousses vertes, sauce de tomates, guacamole, laitue		

VIANDE ET POISSON

Entrecôte de bœuf vieilli		26.75
Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, 280 g, laminé, avec pommes frites, salade verte		
Epaule d'agneau	9	24,95
A basse température, avec pommes de terre sautées et champignons portobello		
Saumon grillé	4.7.12.13	24.95
Avec sauce miso, purée de patate douce, céleri-rave et carotte, mini épi, échalotes, pakchoi		
Homard grillé	2	38,95

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE ARTISANALE FAITES MAISON

NOUS N'UTILISEONS PAS D'ADDITIFS NI DE CONSERVATEURS

80% PRODUITS ET FOURNISSEURS LOCAUX

OPTIONS VÉGÉTALIENNES OPTIONS SANS GLUTEN

TVA INCLUSE

GLUTEN	CRUSTACÉENS	ŒUFS	PISCICOLLE	FRUITS MER	LACTOSÉRIUM	APRÈS	MOUTARDE	SUIVRES	SÉSAME	MOLLUSQUES	SOJA	FRUITS SECS	ALUMINIUM
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Fruits de mer	Lactosérum	Après	Moutarde	Suivres	Sésame	Mollusques	Soja	Nuts	Lutins

VINOS BLANCOS | WHITE WINES | WEISSWEINE | VINS BLANCS

VINOS MALLORQUINES | MALLORCAN WINES | MALLORQUINISCHE WEINE VINS DE MAJORQUE

	Copa Glass	Botella Bottle
Es Tren Blanc <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	3.95	19.95
Véloblanc Ecologic <i>Manto negro</i>		25.95
Tianna Blanc Ecologic <i>Giró ros</i>		46.00
Can Axartell Ecologic <i>Prensal blanc, Malvasía</i>		33.00
Ribas Sóma <i>Viognier</i>		39.00
Binigrau Chardonnay <i>Chardonnay</i>		48.00
Miquel Gelabert Chardonnay Blanc Roure <i>Chardonnay</i>		54.00

VINOS DE ESPAÑA | MAINLAND SPANISH WINES | WEINE VOM SPANISCHEN FESTLAND VINS D'ESPAGNE CONTINENTALE

Descomunal <i>Verdejo</i>	Rueda	4.50	22.95
Marieta <i>Albariño</i>	Rias Baixas	4.50	22.95
Bicicletas y peces <i>Chardonnay</i>	Somontano		24.95
Javier Sans <i>Sauvignon blanc</i>	Rueda		26.75
Contino Barrica <i>Viura, Garnacha blanca, Malvasía</i>	Rioja		49.00
Gran Pazo Barrantes <i>Albariño</i>	Rias Baixas		59.00
Mauro Blanco Barrica <i>Godello</i>	Castilla y León		68.00

VINOS BLANCOS EXTRANJEROS | FOREIGN WHITE WINES

Santa Margherita <i>Pinot Grigio</i>	Italia, Veneto		31.00
Chablis Louis Moreau <i>Chardonnay</i>	Francia, Chablis		39.00
Premier Rendez-Vous <i>Sauvignon blanc</i>	Francia, Côtes de Gascogne		23.95
Château Massereau « Lola 2022 »	Francia, Bordeaux, Graves		68.00

Muscadelle, Sémillon - Organic

Château Doyac « Pélican 2023 » Francia, Bordeaux 49.00
Sauvignon blanc - Organic, biodynamique

CAVA | CHAMPAGNE | SPARKLING WINES

		Copa Glass	Botella Bottle
Cuvée Parxet Ecologic <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	Cava	4.95	24.95
Perelada Stars Touch of Rosé <i>Garnacha tinta, Pinot noir</i>	Cava		29.95
Moet & Chandon Brut Imperial <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	Champagne		64,95
Taittinger Brut Réserve <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	Champagne		85.00
Ruinart Brut Rosé <i>Pinot noir, Chardonnay</i>	Champagne		105.00

VINOS ROSADOS | ROSE WINES | ROSÉWEINE | VINS ROSÉS

Es Tren Rosat <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	Mallorca	3.95	19.95
Vélorosé Ecologic <i>Manto negro</i>	Mallorca		25.95
Can Axartell Rosado Ecologic <i>Pinot noir / Callet / Mantonegro</i>	Mallorca		37.00
Excellens Rosado <i>Tempranillo, garnacha</i>	Rioja	4.50	22.75
Mirabeau Pure <i>Granache, Mourvèdre, Syrah</i>	Provence, France		39.00

VINOS DULCES Y DE JEREZ | SHERRIES, FORTIFIED WINES & DESSERT WINES

Dry Sherry "Manzanilla "	4.95
Dry Sherry "Fino "	3.95
Dry Sherry "Manzanilla " Reserva	7.95
Dry Sherry "Fino en rama" La Honda, Reserva	7.95
Port 10 Years Old – Tawny	6.95
Port 20 Years Old – Tawny	8.95

Pedro Ximenez – Spínola, Sweet fortified sherry wine	7.95
Dulce de Invierno, Sweet Wine , Valladolid	6.75
Can Axartell dolç, Sweet Wine , Mallorca	6.95

VINOS TINTOS | RED WINES | ROTWEINE | VINS ROUGES

VINOS MALLORQUINES VINS DE MAJORQUE

MALLORCAN WINES

MALLORQUINISCHE WEINE

Es Tren Negre <i>Merlot, Callet, Manto negro</i>	3.95	19.95
Vélonegre Ecologic <i>Manto negro</i>		25.95
Ses Nines Selecció Ecologic <i>Manto negro, Syrah, Callet, Merlot, Cabernet sau vignon</i>		29.95
Can Axartell Ecologic <i>Pinot noir, callet, syrah, merlot</i>		42.00
Miquel Gelabert "Golos" Negre <i>Callet, Manto negro, Fogoneu</i>		52.00

VINOS DE ESPAÑA | MAINLAND SPANISH WINES | WEINE VOM SPANISCHEN FESTLAND VINS D'ESPAGNE CONTINENTALE

Arienzo crianza <i>Tempranillo, graciano</i>	Rioja	4.50	24.75
Alberte <i>Mencía, Brancellao</i>	Ribeiro		24.75
La Conreria Nona <i>Garnacha tinta, Merlot, Syrah</i>	Priorat		26.75
Marqués de Riscal Reserva XR <i>Tempranillo, graciano</i>	Rioja		44.00
Contino Reserva <i>Tempranillo</i>	Rioja		57.00
Tomás Postigo 3er Año <i>Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	Rib.Duero		48.75
Viña Pedrosa Reserva <i>Tempranillo, Cabernet sauvignon</i>	Rib.Duero		59.00
Abadía Retuerta Selección Especial <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo</i>	Castilla y León		59.00
Ultreia Valtuille <i>Mencía, Alicante bouschet</i>	Bierzo		79.00

VINOS TINTOS EXTRANJEROS | FOREIGN RED WINES

Le Serre Nuove dell'Ornellaia <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	Italia ,Toscana		81.00
--	-----------------	--	-------

Château Coutet 2021 Grand Cru <i>Merlot, Cabernet franc, Malbec, Cabernet sauvignon</i>	Francia, Bordeaux,Saint- Émilion	79.00
Château La Gorce « Préface 2013 » <i>Cabernet sauvignon, Merlot</i>	Francia, Bordeaux,Médoc	52.00
Penfolds Koonunga Hill <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	Australia	32.00