

ENTRÉES À PARTAGER

Tartare de Thon	4.6.7.9.10.12	18.95
Crème d'avocat, crème de raifort, sésame, pain Karasatu		
Tartare de saumon	1.4.10.12	17.95
Avec avocat et gaspacho de mangue, fruit de la passion et piment pasilla		
Ceviche du marché aux poissons	2.4.7	19,95
Au lait de tigre et crevettes croquantes		
Moules	6.11	14.95
Sauce marine Thai		
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		12,95
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 Sölller		
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	1.3.6	7,95
avec mousse sriracha et ali oli		
Pain rustique fait maison	1.6	4,50
Olives, alioli		

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

SALADES

Burrata	6.13	14.95
Tomate verte, pesto rouge, roquette, tomates cerises, glace aux tomates 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		
Tagliatelle à la Burrata et à la truffe		19.95
Avec cerises confites, noix, portobello et ciboulette 1.6.13		
Tagliatelles au pesto d'aguacate		16.75
Tomates cerises, parmesan, amandes frites, coriandre 1.6.13		

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 frits	1.4.9	9,95
avec frites		
Salade verte		9,95

GLUTEN	CRUSTACÉES	ŒUFS	PESCADO	CACAHUÏTES	LACTOS	APD	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLLUSCOS	SOJA	FRUITS SECS	ALTRAMIZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustacéens	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfitea	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		
Veggies	7.12	13,95
2 tacos avec légumes sautés, tofu mariné, vinaigrette thai, roquette, cresson		

DESSERTS

Gâteau aux 4 fromages	6	6,25
crémeux au mascarpone et vanille (sans gluten)		
Gâteau aux carottes	1.6.13	6,25
avec fromage à la crème et marmelade d'orange		
Biscuit croquant au chocolat	1.6.13	6,25
Avec mangue, fruit de la passion et sablé		
Verre de meringue à la vanille et au citron		
caramel au citron vert	1.6	6,25
Tartelette à la vanille Bourbon	1.6.13	6,25
avec fruit de la passion et noix de coco		

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	4.6.8.13	24,95
En croûte de pistaches, vinaigrette de moutarde, miel et orange, asperges vertes grillées, cerises confites, légumes sautés		

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE ARTISANALE FAITES MAISON

NOUS N'UTILISEONS PAS D'ADDITIFS NI DE CONSERVATEURS

80% PRODUITS ET FOURNISSEURS LOCAUX

OPTIONS VÉGÉTALENNES OPTIONS SANS GLUTEN

TVA INCLUSE

GLUTEN	CRUSTACÉENS	ŒUFS	PISCICOLLE	FRUITS À COQUE	LACTOS	APR	MUSTARDE	SUIVRES	SÉSAME	MOLLUSQUES	SOJA	FRUITS SECS	ALUMINIUM
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustacéens	Œufs	Poisson	Fruits à coque	Lactose	APR	Mustard	Sulfites	Sésame	Mollusques	Soja	Nuts	Lutens

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