



ENTRÉES CHAUDES

Soupe de tomate ramellet rôtie, basilic et fromage de Mahon gratiné (7)	10,70 €
Consommé de poulet à la truffe, œuf poché et jambon ibérique (3-9-12)	11,90 €
Assortiment de croquettes: sobrasada, crevettes et jambon ibérique (1-2-3-5-7-11-12)	16,20 €
Mozzarella croustillante sur lit de confiture de tomate et basilic (1-3-7)	14,50 €
Fleur d'artichaut à l'huile E.V.O de Son Barbassa et cristaux de sel (-)	14,50 €
Foie gras poêlé, cèpes, pignons et toasts (1-8-12)	21,80 €
Cocotte de crevettes flambées à l'ail , "pebre bord" et piments (2-5-12)	21,80 €
Calamar méditerranéen à la romaine, aioli d'agrumes (1-3-6-7-10-11-14)	21,80 €
Moules marinières aux herbes aromatiques (12-14)	16,60 €
Aubergine rôtie avec sobrasada, miel et fromage de Mahón (7)	14,50 €

ENTRÉES FROIDES

Jambon ibérique avec pain de cristal, tomate et huile EVO Son Barbassa(1)	22,10 €
Anchois sur toast de farine de blé « xeixa » et tapenade (1-4-12)	14,50 €
Filets de sardine fumés avec raisins, mâche et perles de Gilda (4-12)	16,50 €
Carpaccio de filet de bœuf, fromage de Mahon affiné (7-12)	19,20 €
Carpaccio de crevette rouge avec perles de citron vert et caviaroli (2-12)	19,20 €
Burrata, tomates séchées à l'huile EVO, roquette, et basilic frais (7-12)	16,90 €
Salade d'avocat, mangue, jeunes pousses, fruits secs et chia (6-8-10-11-12)	16,90 €
Salade de fromage de chèvre, pistaches, croustillant de jambon ibérique et miel (1-7-8-12)	16,90 €
Tartare de thon, salade de trempó, chapeauté de guacamole (4-6-10-11-12)	20,10 €

PÂTES, RIZ ET VÉGÉTARIEN

Curry de légumes, riz basmati, chutney de mangue et papadums (12)	16,20 €
Ravioli de saumon mariné, épinards, tomates séchées et courgettes (1-4-7)	16,80 €
Tortellini aux cèpes et truffe (1-3-7-12)	16,50 €
Paëlla mixte (2 personnes) Environ 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 23,00 €
Paëlla poissons et fruits de mer (2 personnes) Environ 30 min. (2-4-9-12-14)	p.p. 25,00 €

POISSONS

Filet de loup de mer sur lit de pommes de terre et "sofrito" (4-12)	29,00 €
Calamar méditerranéen grillé à l'ail, persil et citron vert (14)	26,40 €
Tataki de thon, sésame, poivrons grillés et croustillant de nori (4-6-10-11)	29,90 €
Filet de turbot au cava avec palourdes, sauce aux huîtres (1-4-6-7-12-14)	29,90 €

VIANDES

Filet de bœuf grillé, foie gras et sauce aux cèpes (7-12)	34,70 €
Entrecôte de bœuf Black Angus grillé, sauce sobrasada (7-12)	32,00 €
Filet d'agneau au miel et romarin (12)	31,50 €
Poulet fermier au curry, riz basmati, chutney de mangue et papadums (12)	23,70 €
Plume de porc ibérique grillée, réduction de vin rouge et de figues (12)	31,10 €

Service, pain et olives par personne (1)

3,80 €





DESSERTS

Crème catalane (3-7)	9,50 €
Cornet d'amandes avec glace à la figue de Barbarie (1-3-7-8)	10,40 €
Crêpe aux pommes et coulis de fraises (1-3-7-12)	10,10 €
Volcan au chocolat, glace et poussières de caroubes (1-3-7)	10,90 €
Biscuit glacé aux figues avec chocolat chaud et crocanti (1-3-7-8-12)	10,90 €
Gâteau aux amandes, glace à la vanille (3-7-8)	9,50 €
Granité aux amandes de Son Barbassa (7-8)	9,50 €
Glaces et sorbets divers (7-8)	8,80 €

Les numéros entre parenthèse indiquent les allergènes que contient le plat.

