

TAPAS ET ENTRÉES

DE LA MAISON

Patatas bravas	7.5
Croquettes maison de poulet 6u.	8.5
Croquettes maison de curry 6u.	8.5
Croquettes maison de crevettes à l'ail 6u.	11.5
Croquettes maison de jambon ibérique 6u.	9.5
Assortiment de croquettes 8u.	12.5

GALETTE DE LA MAISON AVEC "FARINE XEIXA"

Aux légumes et fromage mahonnais	9.5
À la sobrasada, oignons caramélisés et fruits	9.5

TAPAS

Calamars à l'andalouse	15
Poivrons de Padrón	7
Crevettes à l'ail	16
Nachos, viande hachée au chili et fromage	14.5

UN VRAI RÉGAL

Taco de porc pibil	u. 4.5
Taco leaf, mayo kimchi, crevette et coriandre	u. 4.5
Ailes de poulet frites au style coréen	8
Gildas à l'anchois, olive farcie et piparras	u. 2.5

EXTRAS

Assiette de jambon ibérique	24
-----------------------------	----

PLATS PRINCIPAUX

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT	24€
Cuit à basse température pendant 18 heures et rôti avec légumes aux herbes de Tramuntana	
ENTRECÔTE	24€
300 g de bœuf irlandais maturé, accompagné de frites et de pimientos de Padrón	
LOUP DE MER GRILLÉ	22€
Servi avec pommes de terre et salade	
MORUE JUMBO	22€
Sur un lit de tumbet, gratinée à l'aioli et accompagnée d'asperge grillée	
CALAMAR GRILLÉ	20€
Calamar frais accompagné de pommes de terre et salade	
ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS	16€
Seleccionés par la Cooperative de Sóller	

SPÉCIALITÉ MAISON

PAELLA MIXTA

18€

possibilité d'emporter

Bouillon de seiche, poulet et porc, avec gambas, crabe et moules.
Un vrai régal ! Si vous souhaitez ajouter du poivron vert, il suffit de le demander (+1€)

PÂTES

VERT QUE JE T'AIME VERT	17€
Spaghettis au pesto maison, tomates cerises et amandes effilées	
MARINIÈRE	17€
Spaghettis aux crevettes, crabe, moules et sauce tomate	
GNOCCHIS	15€
Accompagnés de notre sauce pesto maison ou sauce tomate	

BURGERS 180G

Les burgers sont servis avec des frites.

CLASSIQUE	15
Bœuf, tomate, salade, oignons caramélisés, cheddar et bacon	
MOLINO	15
Bœuf, tomate, oignons caramélisés, aubergine et fromage de Mahón	
MEXICAIN	15
Bœuf, extra piment et cheddar	
BURGERFEL	14
Tomate, salade, falafel, concombre, sauce yaourt et fromage de Mahón	

PLATS DU MONDE

FALAFEL AVEC TABOULÉ	14
Pois chiches, cumin, persil, oignon et ail, accompagné de taboulé (semoule de blé, poivron vert, persil, concombre, tomate cerise, citron et menthe fraîche)	
LOUP DE MER À LA THAÏLANDAISE	22
Loup de mer entier frit, sauce tamarin et touche de coriandre fraîche	
CURRY PENNANG POULET	17
CURRY PENNANG AUX CREVETTES	17
CURRY PENNANG VÉGÉTARIEN	15
Tous accompagnés de riz basmati, sauce Panang, cacahuètes et coriandre fraîche	

SALADES

MÉLANGE de saison	9
CHÈVRE et noix caramélisées	15

MENU ENFANT

ESCALOPE de poulet avec frites	10.5
PÂTES à la bolognaise (bœuf et tomate)	10.5

		Accompagnements	
Pain et compagnie		Légumes grillés	6
Pain	2.5	Frites maison	4
Aïoli	1.5	Sauces	
Olives	2	Épicée	1.5
Pain, olives et aïoli	5.5	Moutarde de Dijon	1.5