

TAPAS ET ENTRÉES

½ PORCIÓN

SALADES

La Guapa

ariété de laitues, tomate, carotte, oignon mariné, guacamole, fruits secs, crème de fromage de chèvre et sauce yaourt maison) 14/18

Granjera

(variété de laitues, tomate, carotte, poivrons rouges maison et lanières de poulet frit) 15/18

Burrata

(mozzarella fraîche avec tomates cerises confites, huile de basilic, olives noires déshydratées et pain pita) 17

AUTRES

Patatas La Guapa

(pommes de terre maison avec œufs frits cassés et poivrons rouges)

Bravas de Boniato avec mayonnaise à l'ail noir 10

Croquettes de chorizo criollo

avec sauce chimichurri 3.50/U

Steak Tartar

avec os à moelle 23.50

Assortiment de fromages artisanaux

(dégustation de Minorque) 17

Grillade de légumes

(courgette, aubergine, potiron, patate douce, tomate, asperge et oignon avec sauce romesco) 14/20

POISSON

Sashimi de thon rouge Balfegó (filetage avec crème d'amandes, tomates cerises confites et courgette au guacamole) 26

Pétoncles grillés 4/U

Seiche frite de Minorque 25

Seiche à la plancha de Minorque 25

Poulpe grillé avec lard croustillant, purée de céleri et purée de plancton 29

Ceviche de corbine à la péruvienne 24

Thon flammé avec tomates confites, soja, sésame et confiture fraîche 24

Ris de veau grillés avec citron vert 14 24

Moules de Minorque avec réduction de vin blanc et ail 14 22

Petites crevettes de Minorque sautées à l'ail 15 23

Grosses crevettes de Minorque à la plancha 26 40

Palourdes de Carril avec sauce au vin blanc et à l'ail 25 40



Soja



sésame



œuf



mollusque



Gluten



céleri



crustacé



poisson



fruits à coque



laitier



fruits de mer

PLATS

VIANDES GRILLÉES

Bavette de veau tendre à l'argentine. 250 g 35

Escalope de veau en deux cuissons —frite et au four— avec jambon, fromage, sauce tomate et rondelles de tomate, plus deux œufs frits et des frites pour les champions. XXL 32

Cochon de lait de Minorque à basse température avec peau croustillante 32

Agneau de lait de Minorque tendre, cuit à basse température 35









Rôti de veau à basse température avec sauce chimichurri 33

Escalope de poulet en deux cuissons —frite et au four— avec jambon, fromage et sauce tomate 28

POISSONS FRAIS

Morue (avec aïoli de coing, purée de patate douce, et cuixot)  	_____	29
Rascasse à l'esquena avec ail frit 	_____	75/ K
Mérou à la plancha 	_____	38
Pageot à la plancha 	_____	38
Grondin noir à la plancha 	_____	35
Sérieole à la plancha 	_____	35
Denté à la plancha 	_____	38

HOMARD DE MINORQUE




Caldereta de langouste , soupe traditionnelle du nord de l'île. 350 g  	_____	
Riz caldoso avec fond de poisson de roche et langouste fraîche. 350 g  	_____	
Langouste frite coupée à la manière traditionnelle, avec œufs et pommes de terre maison. 350 g 	_____	2 pers. min.
Langouste grillée ouverte et nappée d'huile d'olive et de fleur de sel. 350 g 	_____	2 pers. min.
Paëlla de homard. 350 g 	_____	
Langouste sautée à la poêle avec oignon caramélisé juste comme il faut. 350 g 	_____	2 pers. min.

à partir de
70 P.P

PAELLAS ET RIZ EN SAUCE

Riz caldoso aux fruits de mer , plein de saveurs marines   	_____	35
Riz caldoso au homard frais et fond de poisson  	_____	55
Paella aux fruits de mer avec produits de la Méditerranée   	_____	35
Paella au homard frais très savoureuse  	_____	55
Paella au poulpe, calamar et crevette rouge , savoureuse et équilibrée  	_____	38
Paella au lard, seiche et crevette rouge , contraste terre et mer  	_____	35
Riz noir à l'encre de calamar, moules et crevette rouge  	_____	35
Paella à la queue de taureau , intense et fondante, avec viande désossée 	_____	32
Riz crémeux au calamar, lapin et sobrassada , au goût authentique minorquin 	_____	34
Fideuà aux fruits de mer traditionnelle , avec aïoli maison  	_____	35
Fideuà noire à l'encre de seiche , intense et délicieuse  	_____	33
Paella aux champignons , artichauts et asperges	_____	28
Paella de légumes avec des légumes maison	_____	28
Paëlla de crevettes royales et lotte  	_____	45

SUGGESTIONS

Thon rouge en dés avec burrata et gel de fruit de la passion  	_____	26
Paella à l'aubergine fumée, tomates séchées, parmesan et burrata 	_____	30