

LA CUISINE

de *Cristine Bedford*

— ENTRÉES —

Les quatre âges du fromage Mahón au figat : Tendre, Semi, Affiné et Affiné. (L, FS)
16,50€

Sobrasada des paysans de Santa Catalina grillée au miel et pain de cristal. (SU, G)
16,00€

Anchois Cantabriques, piparras et olives de Kalamata, avec huile de Minorque et pain grillé croustillant. (SU, G, P)
16,00€

Carpaccio de crevettes rouges, pignons de pin et pesto vert. (FM, FS, PL)
22,00€

Cœurs grillés avec gelée de citron, anchois Cantabriques, amandes et tomates cerises. (P, SU, FS)
14,50€

Oeuf à 64°C avec champignons Bolets Minorque, parmentier et réduction de viande. (H, PL, G)
15,50€

Steak tartare préparé à la minute, avec cornichons maison. (H, SU)
25,00€

— PRINCIPAUX —

Cubes d'aubergines rôties avec une base de sauce aux oignons caramélisés et ciboulette glacée. (S, PL)
16,00€

Terrine de joue de porc ibérique au parmentier de pommes de terre et aux Bolets de Minorque. (G, SU)
24,00€

Poisson frais du jour avec légumes sautés à l'huile d'ail confit. (P, S)
26,50€

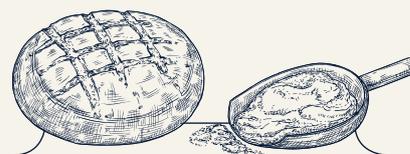
Agneau de Minorque, cuit lentement avec une base de houmous épicé et de tomates cerises braisées. (S)
24,00€

Surlonge Rossini de bœuf minorquin avec foie grillé, réduction de PX et pommes de terre grelots. (SU, PL)
29,00€

— DESSERTS —

Gâteau au chocolat de Cristine et glace à l'amande amère. (FS, S, L, G, H)
8,50€

Tarte tatin, classique pomme ou poire selon la saison avec glace vanille. (S, PL, G)
8,50€



SERVICE DE PAIN

Pain au levain et ses assaisonnements de Minorque : Huile de Pont Modorro, Beurre de Sa Canova et Fleur de sel des Salines de Fornells. (G, PL)
3,00€ /Personne

Pain de verre croustillant à la tomate râpée et à l'huile d'olive extra vierge. (G)
6,00€

*SU Sulfites * S Soja * G Gluten * PL Produits Laitiers * P Poisson * FM Fruits de Mer * O Oeuf * FS Fruits Secs*