

## APÉRITIF À PARTAGER

Olives grecques Kalamata	4€
Chips de banana vertes	4,50€
Planche de jambon ibérique (100 grs)	29€
Planche de fromages des Îles Baléares et sa marmelade maison, fruit secs et frais	27€
Pain de cristal à la tomate "Ramillète" Majorquine, Huile d olive Binioli, fleur de sel	7,50 €
Pain de cristal à l huile d olive Binioli, fleur de sel	6€
Pain de cristal au pesto genovese maison	8€

## FRITURES

Cabillaud en tempura de bière et citron vert râpé	18,50€
Crevette croquante sur un lit de crème de parmesan et maïs toasté	17,90€
Calamars marinés à l' ail, persil et cumin puis frit	18€

## SALADES

Carpaccio de champignon portobello parmesan, huile de truffe blanche et fleurs	17€
Salade de quinoa bio, avocat, raisin, orange, pignon et sa vinaigrette à l'orange	18,50 €
Salade de betterave, mangue, avocat,, graine de lin, radis et vinaigrette à l'échalote	18,90€

## CEVICHE SPÉCIALITÉ DU CHEF

**(Tous nos ceviches sont réalisés sur le moment et contiennent de la coriandre)**

Ceviche Equatorien de crevettes, pickles d'oignon, avocat, tomate, poivron vert	24€
Ceviche de poisson, avocat, mote, boniato, concombre, citron vert, radis, oignon rouge	25€
Ceviche Vegan	17€
Ceviche de saint jacques au pamplemousse, concombre, avocat, oignon rouge	26€
Ceviche super mixto de poisson, gambas et poulpe	32€
Ceviche de poulpe, orange, citron, concombre, avocat, tomate, oignon rouge	28€

Cet établissement met à votre disposition la liste des allergènes et intolérances  
Demandez-le à notre personnel (conformément au règlement UE 1169/2011)

Dans notre établissement, nous remplissons le décret royal 1420/2006 de prévention de l'anisakis

## TARTARE

Tartar de saumon, pomme verte, radis, mirin, soja, gingembre	22€
Steak tartare (200grs) , pousse et fleurs comestible et ses toasts de Sardaigne	28€

## MER

Saint Jacques sauce orange et fenouil, accompagné de pak choi sauté	29€
Carpaccio de poulpe grillé sur son lit de puré de pomme de terre au paprika	28€
Saumon caramélisé, riz jasmin, coco et citron vert	24€

## VIANDES

Filet de boeuf sauce vin rouge, gratin de pomme de terre, crème de truffe noire	34€
Plume ibérique marinée et fumée servie avec une crème de banane à la vanille	29€

## PÂTES FRAÎCHE MAISON DU CHEF

Risotto cremeux de crevettes	24,50€
Lasañeta au pesto (Spécialité Genovese)	20€
Ravioli à l'encre de sèche fourrée au loup de mer sauvage et oregan majorquin	30€

## SUPPLÉMENTS SAUCES MAISON (à choisir)

Allioli , pesto, beurre fumé	2,50€
Pain maison de masa madre par personne	2,50€

## DESSERTS FAIT MAISON TAN A GUSTITO

Tartelette citron, meringue italienne et citron vert râpé	12€
Mousse de passion au sésame grillée	9€
Gâteau au chocolat, avocat et tartare de fraise (vegan)	9€
Glaces artisanales	6€
Assiette de fromage 2 sélection du chef et ses toast maison	9€

**10% TVA / Sollicitez notre équipe pour avoir les suggestions du jour**

Cet établissement met à votre disposition la liste des allergènes et intolérances  
Demandez-le à notre personnel (conformément au règlement UE 1169/2011)  
Dans notre établissement, nous remplissons le décret royal 1420/2006 de prévention de l'anisakis