

ENTRÉES

Carpaccio de veau **14**

Vitelo tonnato **14**

Pétoncles à la crème de safran-curry avec lait de coco **16**

Casserole de fromage de camembert rôti avec de la pomme et les raisins secs **10.5**

Calmar à l'encre croustillante avec l'aïoli citrique **15**

Croquettes maison **11**

Patte de poulpe grillée sur une crème de pomme de terre et sobrasada **17.50**

Rouleaux croustillants de crevette, camaïot et légumes avec du sweetchilli **12**

Poivrons Padrón frits **8**

Petits Calamars frits "Andaluza" **10**

Tartare de saumon et avocat avec sauce au raifort **16**

Crevettes à l'ail **21**

SALADES

Timbale d'avocat et de crevettes avec de la mayonnaise kimchi **13**

Burrata fumée avec tomates Premium et roquette **11**

Salade de fromage de chèvre avec vinaigrette balsamique au miel et baies rouges **11**

PÂTES - POTAGES – LÉGUMES

Panzotti gratin **17**

Tagliolini nero a la Pescatora **22**

Tagliolini sauté avec des boletus, tomates, parmesan et truffe **24**

Tagliatelle au Porto (jambon et champignons) **14**

Légumes grillés au fromage de chèvre et au pesto **16**

Gazpacho **11** (seulement en saison)

PAELLAS

(min. 2 personnes/prix par personne)

Paella à l'homard et coquillages **29**

Paella au Poisson et coquillages **23**

Riz noir avec seiche et crevettes avec aioli au safran **22**

Fideuá à la lotte et crevette **23**

Paella aux légumes de saison **16**

POISSONS

Poissons et fruits de mer grillés **34**

Loup de mer pour deux... au sel ou cuit au four **29 p / p**

Homard grillé avec salade de pousses tendres **29**

Homard à la caldereta a menorquina **34**

Crevette rouge de Majorque, style Cala Fornells **33**

Turbot rôti au safran et coquillages **26**

Sole grillée ou Meuniere **29**

Longe de lotte en croûte d'herbes sur ratatouille de petits calmars **24**

Saint Pierre à Bilbaina **32**

VIANDES

Steak tartare La Gritta **27**

Filet de bœuf du chef (jambon ibérique, champignons et crème) **29**

Filet de bœuf grillé **27**

Epaule d'agneau de lait rôti au four à charbon **26**

Magret de canard avec sauce aux figues et Pedro Ximénez **23**

Black Angus Burger (200grs) avec bacon ibérique, oignons caramélisés et fromage Cheddar **16**