



Entrées Froides et Salades

All i oli d'ail rôti, olives assaisonnées et pain (par personne):		2,75€
Pain de cristal avec tomate ramellet, sel de Fornells et H.V.O.E.		5,70€
Notre salade russe Es Nàutic (min. 2 unités)	  	3,00€ (ud)
Jambon ibérique de bellota tranché au couteau.		23,90€
Burrata fraîche sur salmorejo de tomates cerises. (Perles de basilic, pignons grillés, copeaux d'ibérique et H.V.O.E. légèrement fumé)	 	19,50€
Salade de tomates du terroir, gambas à l'ail, guacamole et terre d'olives noires à l'ail croustillant.		21,00€
Carpaccio de ventrèche de thon rouge fumé, assaisonné comme une gilda, poivron aigre-doux, terre d'olives, pousses et fleurs, accompagné de pain carasatu.	  	32,50€
Salade de baudroie et émulsion de cigales de Minorque. (Algue wakame, avocat, citron vert frais, tomates cerises, pousses frais et oignon mariné à la grenade)	   	21,90€
Tataki de thon rouge Balfegó mariné en soja et agrumes sur avocat. (Perles de wasabi, sésame grillé et gel de jaune d'œuf amontillado)	    	28,90€

Entrées Chauds

Artichauts en fleur sur mousse de morilles, oreille blanche imprégnée de jambon ibérique, ses copeaux et air pork.	    	17,60€
Noix de Saint-Jacques sauce mery, gel de soja et citron vert. (6 unités)	 	17,50€
Moule de Minorque à la braise. (persillade à l'ail)	 	14,90€
Seiche à la braise avec aïoli à son encre.	  	16,50€
Poulpe à la galicienne au pimentón de la vera.		21,90€
Poulpe à la braise sur pomme de terre mortier à l'essence de sobrasada. (croustillant de son encre, floreci et pousses fraîches)	  	26,50€

Notre Friture es Nàutic

Croquettes ibériques.	  	16,00€
Croquettes noires de seiche et crevettes.	    	16,00€
Patatas bravas Es Nàutic.	 	6,90€
Calamars à la romaine. (spécialité de la maison)	  	19,50€
Calamars à l'andalouse.	  	19,50€
Notre couenne croustillante aux piparras.		10,50€
Chipirones frits à l'all i oli.	  	18,00€
Œuf frit.		3,00€
Œufs cassés Es Nàutic. (jambon ibérique, papada croustillante et émulsion de bolets)		18,90€

Paellas et Riz

*Min 2 personnes, prix par personne

Paëlla de la mer. (sèche, moelleuse ou en bouillon)	   	29,90€
Riz “Señoret” (sèche, moelleuse ou en bouillon)	   	31,50€
Riz noir à la seiche, au poulpe et aux gambas.	   	31,50€
Riz carpaccio aux cigales, (seiche et fines lamelles de torrezno dur avec émulsion de cigales de Minorque)	   	35,00€
Riz d'entrecôte d'Angus légèrement mûré et shiitakes.	   	36,50€
Riz végétarien aux légumes et champignons de saison.		29,50€
Fideuà “Señoret” de poisson et fruits de mer.	    	31,50€
Riz crémeux de crevette rouge et lotte.	   	35,00€
Chaudrée de langoustine de Minorque.	 	90,00€
Langoustine frite avec œufs et pommes de terre frites.	 	90,00€

Poissons

ESTEROS LUBIMAR. Dorade grillée sur consommé de cigales de Minorque, plancton, coques et saumon sauvage.	    	36,90€
Cabillaud au four sur sauce à la sobrasada et au miel. (sur pommes de terre boulangères)	 	26,90€
Raie confite et gratinée au four à bois. (avec aioli à l'oignon caramélisé, tomates du terroir légèrement épicées et câpres)	  	24,90€
Calamar à la braise avec vinaigrette citronnée. (avec ail confit, une touche de piment frais et citron vert sur pomme de terre violette)	   	26,50€

Viandes

Entrecôte de veau grillée avec frites et poivrons padron.		27,50€
Faux-filet mûré grillé. (demi-glace P.X., émulsion foie gras et mille-feuille croustillant)	 	32,50€
Lagarto ibérique grillé avec pommes de terre à l'ail au four et mojos rouge et vert.		23,50€
Cochon de lait rôti dans son jus, pomme, verdejo et cannelle.	 	32,00€

Pour partager - 2 pax :

Côte de bœuf grillée accompagnée de frites et poivrons padron.		70,00€
--	--	--------

Pastas

Tagliatelles aioli à la crevette rouge de Minorque et une touche de piment.	   	28,50€
---	---	--------

*Demandez-nous nos suggestions et recommandations du jour !

