

# MENU CLARISA

## HUERTA GIMNESIA

---

SALADE DE TOMATES DU POTAGER	22 €
Stracciatella, nuage de tomate, vinaigrette au citron et basilic frais (L-Sf) (OLV)	
SALADE CÉSAR	22 €
Salade feuille de chêne, poulet grillé, sauce Cesar, anchois, fromage Menorca et croûton (Sf-G-Œ-P-L-M)	
SALADE VERTE	20 €
Mesclun, tomates, asperges vertes, concombre, avocat et radis au vinaigre (Sf-Fs) (Vg) (OLV)	
RÉCOLTE ESTIVALE	20 €
Courge, figues, tomates, grenade, nuage d'orange, sauce déesse verte, salade feuille de chêne et dukkah (Fs-Sf) (Vg) (OLV)	
FRAISES ET TOMATES	19 €
Gazpacho de fraises, pastèque, tomates et sorbet à la fraise (Sf) (Vg) (OLV)	
BETTERAVE ET POIS CHICHES DE SON VIVÓ	22 €
Houmous de betterave, pois chiches épicés, pistache, quartiers de betterave et feta (L-Sf-S-G) (OLV)	

## ENTRÉES FROIDES

---

ANCHOIS	23 €
huile aux agrumes (P-Sf)	
CARPACCIO DE CREVETTES	24 €
Pilpil de bisque de crevette, gelée de yuzu, pignons, légumes au vinaigre et sorbet au citron et basilic (Cr-P-Fs-Sf)	
SÉRIOLE AU CITRON	30 €
Fines lamelles de sériole, sauce aux agrumes et nuage d'ananas (P-Ce-L)	

*La viande et les légumes sont issus de nos partenaires d'Agrotur Gimnesia*

## ENTRÉES CHAUDES

---

BEIGNET D'AUBERGINE miel (G-Œ-L) (OLV)	3,50 €/u
CROQUETTE DE CREVETTES Mayonnaise à la bisque de crevette et queue marinée (G-Œ-L-Cr)	5 €/u
MOULES au gril, sauce au safran, persil et échalotes (L-Fm-Sf)	24 €
PIRULÍ Friture de poisson typique de Minorque, mayonnaise au yuzu (P-G-Œ)	16 €

## PÂTES

---

PÂTES À LA TOMATE (OLV) Tomates séchées, tomates cerises confites, jus de tomates rôties, fromage et olives noires (G-L-Sf)	24 €
GNOCCHI Crème de courge de Son Vivó, champignons, sauge et feta (G-Œ-L-Sf) (OLV)	25 €

*\*Nous disposons de pâtes sans gluten, sans garniture. Demandez-les à notre équipe.*

## RIZ

---

RIZ AUX LÉGUMES Légumes, tubercules, champignons et mayonnaise à la truffe (Œ-Sf) (OLV)	29 €
RIZ NOIR Gambas rouges, calmar grillé et mayonnaise à la crevette (Cr-Fm-Œ-P)	37 €
RIZ MER ET MONTAGNE Levure de porc ibérique, petits calmars, champignons cultivés à Minorque et émulsion de cèpes (Cr-Fm-P-Œ)	36 €

*La viande et les légumes sont issus de nos partenaires d'Agrotur Gimnesia.*

## GRILLADES

---

POISSON FRAIS	SPM/kg
grillé, sauce bilbaína Demander à notre équipe pour la disponibilité des pièces et le poids (P-Sf)	
FRUITS DE MER	SPM
grillés, persil Demander à notre équipe pour la disponibilité des pièces et la taille (Cr)	
LÉGUMES DE NOTRE POTAGER	26 €
Asperges, tomates cerises, carotte, chou-fleur, courgette, betterave, fruits secs et mousseline d'aubergine (Fs) (OLV)	
BLANC DE POULET	21 €
grillé, deux cuissons, sauce de la marinade (Sf-M)	
BŒUF VERMELLA MENORQUINA	36 €
Entrecôte de bœuf <i>Vermella Menorquina</i> , sauce au bœuf (Sf)	
CÔTELETTES D'AGNEAU	28 €
Labneh à la grenade, ail et persil et sauce à l'agneau (L-Sf)	

## SAUCES et GARNITURES EXTRA

---

ALL I OLI	4 €
au romarin (Œ) (OLV)	
MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE (OLV) (Œ-Sf)	4 €
POMME DE TERRE DE MINORQUE RÔTIE AUX HERBES ET PIMENTS DE PADRÓN (Vg)	6 €
FRITES MAISON, SEL DE MINORQUE (Vg) (OLV)	9 €
MINI BROCOLI, SAUCE CACAHUÈTE ET GOCHUJANG (Vg) (Sf-C)	12 €
SALADE DE TOMATES ET OIGNONS VERTS (Sf)	6 €

*Nos mayonnaises sont préparées avec des œuf ou des jaunes d'œufs pasteurisés.*

*Les prix sont indiqués par personne.*

*La viande et les légumes sont issus de nos partenaires d'Agrotur Gimnesia*

## DESSERTS

---

GÂTEAU AU FROMAGE BLEU DE MINORQUE Gelée de coing et glace au miel (G-Œ-L)	14 €
TARTE AU CITRON Crème au citron, sorbet framboise, miettes de brioche et pistaches caramélisées (G-Œ-L-Fs)	14 €
COULANT AU CHOCOLAT ET CARMEL Glace au caramel salé (G-L-Œ)	15 €
PARFAIT AUX FRUITS Mousse de mandarine, cœur de framboise, quartiers d'orange et soupe de pomélo (Œ)	14 €
GLACES (L) ET SORBETS artisanaux, pour la disponibilité, demander à notre équipe	4 €/boule

*La viande et les légumes sont issus de nos partenaires d'Agrotur Gimnesia*

## MENU CLARISA table complète

---

### CROQUETTE DE CREVETTES

Mayonnaise à la bisque de crevette et queue marinée (G-Œ-L-Cr)

### FRAISES ET TOMATES

Gaspacho de fraises, pastèque, tomates et sorbet à la fraise (Sf) (Vg)

### MOULES

au gril, sauce au safran, persil et échalotes (L-Fm-Sf)

### RÉCOLTE ESTIVALE

Courge, figues, tomates, grenade, nuage d'orange, sauce déesse verte, salade feuille de chêne et dukkah (Fs-Sf) (Vg)

### RIZ

au choix

### TARTE AU CITRON

Crème au citron, sorbet framboise, miettes de brioche et pistaches caramélisées (G-Œ-L-Fs)

70 €

*L'idée du menu Clarisa est de partager les entrées. Un concept typiquement méditerranéen et festif, des entrées et un plat de riz accompagnés d'un dessert élaboré à partir de produits locaux.*

*La viande et les légumes sont issus de nos partenaires d'Agrotur Gimnesia*

# LÉGENDE DES ALLERGÈNES

---

G	Gluten (G* sans gluten disponible)
L	Lactose
Œ	Œuf
Sf	Sulfites
S	Sésame
Fs	Fruits secs (fruits à coque)
P	Poisson
Cr	Crustacés
Mo	Mollusques
Ce	Céleri
M	Moutarde
C	Cacahuètes
So	Soja
T	Tramousses
Vg	Végane
OLV	Ovo-lacto-végétarien

*Pour toute question, veuillez nous contacter*

## COCKTAILS SIGNATURE

---

NEGRONI MENORQUÍN	18 €
Sipsmith, Carpano Antica Formula, Campari, beurre et thym (L)	
SWEET GAZPACHO	20 €
Tequila Curado, Mount Gay, sirop de fraise et tomate, agave, citron vert (L)	
CANTARITO	18 €
Tequila Arraigo, liqueur de chipotle fumé, sirop de pomélo et poivre, citron vert, soda de pomélo	
OLD FASHIONED SOBRASADA	20 €
Buffalo Trace Bourbon à la soubressade, sirop de miel et bitters orange (G)	
BASIL POMADA	16 €
Gin Xoriguer, citron, basilic, soda citron	
SON VELL 75	20 €
Zacapa 23, sirop de menthe et mûre, citron, bulles aromatiques	
MONJE CUBANO	18 €
Havana 3, Frangelico, citron vert (Fs)	
MENORUKA	19 €
Vodka Stolichnaya, saké, mélange oriental, jus de tomate, citron (So-M-P)	
COCKTAIL DU JOUR	17 €

## COCKTAILS CLASSIQUES

---

NEGRONI Campari, Gin, Vermouth rouge	18 €
PALOMA Tequila, liqueur fumée, jus de citron vert, agave, soda de pomélo	18 €
MOSCOW MULE Vodka, jus de citron, ginger beer	18 €
PIÑA COLADA Rhum, jus d'ananas, jus de citron vert, crème de noix de coco (L)	18 €
DAIQUIRI Rhum, citron vert, sucre	18 €
BLOODY MARY Vodka, citron, mélange Bloody, jus de tomate (P)	18 €
MARGARITA Tequila, Cointreau, citron vert	18 €
MARTINI COCKTAIL Gin ou vodka, vermouth sec	18 €
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, citron vert, jus de canneberge	18 €

## SANS ALCOOL ET LIMONADES

---

SON VELL SPRITZ 12 €  
Cava sans alcool, sirop de concombre

ROSE MELO 12 €  
Soda de pomélo, sirop de romarin, citron, sirop de pomélo et poivre

MOONSHINE 12 €  
Jus d'orange, jus de citron vert, sirop de miel, ginger beer

LIMONADE LAVANDE ET ROMARIN 12 €  
Sirop de lavande et romarin, jeu de citron, eau gazeuse

LIMONADE MENTHE ET GINGEMBRE 12 €  
Sirop de gingembre, eau gazeuse, citron

## SMOOTHIES

(disponibles de 12 h à 18 h)

---

TROPICAL SMOOTHIE 12 €  
Carotte, orange, citron et curcuma

SMOOTHIE DÉTOX 12 €  
Céleri, concombre, pomme, citron et gingembre

SMOOTHIE SUMMER 12 €  
Fraise, pastèque, citron

## SANGRÍAS

---

	Verre	Pichet 1,5L
SANGRÍA ROUGE Vin rouge, rhum, brandy, citron, Cointreau, jus d'orange	15 €	55 €
SANGRÍA BLANCHE Pisco, Fino Tío Pepe, St-Germain, jus d'orange, cava Mestre	18 €	70 €
SANGRÍA SANS ALCOOL Martini Floreale, Prosecco sans alcool, fruits, agrumes, sirop de pomélo et poivre	12 €	40 €

## APÉRITIFS ET ALCOOLS

---

	Verre 50 ml.
VERMUT NEGRE BINITORD	7 €
CARPANO BIANCO	7 €
CARPANO DRY	7 €
CARPANO ROSSO	7 €
CAMPARI	7 €
CYNAR	7 €
AMARO MONTENEGRO	8 €
FERNET BRANCA	7 €
LIQUEUR AUX HERBES XORIGUER	6 €
LIQUEUR DE CAMOMILLE XORIGUER	7 €
DOWN'S RUBY PORT	8 €
TÍO PEPE	6 €
GRAPPA	8 €

# ALCOOLS

---

## VODKA

Verre  
50 ml

STOLICHNAYA

16 €

BELVEDERE

20 €

BELUGA

20 €

GREY GOOSE

18 €

## GIN

Verre  
50 ml

MG

16 €

BOMBAY SAPPHIRE

16 €

BOTANIST

18 €

BULLDOG

16 €

CITADELLE

18 €

SIPSMITH

18 €

G VINE

18 €

GIN MARE

16 €

XORIGUER

14 €

INNAT

16 €

HENDRICK'S

18 €

MARTIN MILLER

16 €

TANQUERAY

16 €

TANQUERAY TEN

18 €

MG ROSA

16 €

MONKEY 47

18 €

NORDES

18 €

SA CLARISA

## TEQUILA ET MEZCAL

Verre  
50 ml

TEQUILA CURADO CUPREATRA	18 €
TEQUILA REPOSADO PATRÓN	22 €
TEQUILA BLANCO 8	18 €
TEQUILA BLANCO ARRAIGO	16 €
MEZCAL BRUXO N.º X	16 €
MEZCAL UNIÓN JOVEN ENSAMBLE	16 €
MEZCAL BRUXO N.º 1	18 €
TEQUILA HERRADURA PLATA	20 €
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	22 €
MEZCAL VIDA	22 €

## PISCO ET CACHAÇA

Verre  
50 ml

CACHAÇA CAPUCANA	16 €
CACHAÇA ABELHA GOLD	18 €
PISCO MONTESIERPE	16 €

<u>RHUM</u>	Verre 50 ml
PLANTATION 3 STARS	16 €
PLANTATION ORIGINAL	16 €
BACARDÍ	16 €
BARCELÓ	16 €
BARCELÓ IMPERIAL	18 €
BRUGAL EXTRA VIEJO	16 €
HAVANA 7	16 €
DIPLOMÁTICO MANTUANO	16 €
ZACAPA 23	22 €
KRAKEN	16 €
SANTÍSIMA TRINIDAD 7	16 €
MOUNT GAY	18 €
CLEMENT	18 €
<u>BRANDY ET COGNAC</u>	Verre 50 ml
CARLOS I	16 €
REMY MARTIN V.S.O.P	18 €
CALVADOS V.S.O.P	22 €
COGNAC LOUIS XIII	550 €

<u>BLENDÉD WHISKIES</u>	Verre 50 ml
JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE ROUGE	16 €
JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE NOIRE	18 €
DEWARD'S 12	16 €
DEWARD'S CARIBBEAN SMOOTH	14 €
CHIVAS 12	16 €
<u>WHISKIES AMÉRICAINS ET BOURBON</u>	Verre 50 ml
BUFFALO TRACE	16 €
JACK DANIEL'S	14 €
<u>SINGLE MALTS</u>	Verre 50 ml
BRUICHLADDICH CLASSIC	22 €
ARDBEG 10	22 €
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	25 €
MACALLAN SHERRY OAK	28 €
LAGAVULIN	42 €
TALISKER 10	28 €
<u>WHISKY IRLANDAIS</u>	Verre 50 ml
FLAMING PIG	16 €
JAMESON	14 €

# VINS

---

## VINS MOUSSEUX

	Verre	Bouteille
D.O CHAMPAGNE AGAPANE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT Meunier, Pinot Noir	20 €	85 €
AOC CAVA MESTRES COQUET BRUT Xarel·lo, Macabeo, Parellada	12 €	50 €
CATALUNYA NATUREO SPARKLING 0.0 Muscat	10 €	40 €

## VINS BLANCS

IGP MALLORCA CAN AXARTELL BLANC Prensal, malvoisie	10 €	40 €
AOC VALDEORRAS GODEVAL Godello	11 €	45 €
AOC RUEDA ALSOCAYO Sauvignon blanc	9 €	35 €

## VINS ROUGES

AOC BINISSALEM SUPERNOVA Mantonegro	12 €	50 €
I.G.P VALDEJALÓN MICROCÓSMICO Grenache	10 €	45 €
AOC RIBERA DEL DUERO NOBBIS Tempranillo	10 €	45 €

## VINS ROSÉS

IGP MALLORCA CAN AXARTELL ROSÉ Pinot noir, syrah, merlot, callet	10 €	45 €
AOC CÔTES-DE-PROVENCE PEYRASSOL #LOU Grenache, cinsault, syrah, monastrell, vermentino	11 €	45 €

## BIÈRES

---

DEMI ESTRELLA DAMM	4 €
ESTRELLA DAMM	4,5 €
GRAHAM PERCE LAGER	8 €
CORONITA	7 €
FREE DAMM	4,5 €
DAURA (sans gluten)	4,5 €

## EAU ET BOISSONS SANS ALCOOL

---

FONT MAJOR 0.5L	4 €
FONT MAJOR GAZEUSE 0.5L	4 €
SAN PELLEGRINO	5,5 €
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO	4 €
SPRITE / FANTA ORANGE / FANTA CITRON	4 €
FUZE TEA	4 €
AQUARIUS	4 €
SODAS ROYAL BLISS	5 €
JUS DE PÊCHE/TOMATE/ANANAS/POMME	4 €
TONIC LE TRIBUTE	6 €

## CAFÉ & THÉ

---

ESPRESSO	3,5 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
NOISETTE	3,5 €
DÉCAFÉINÉ	3,5 €
CAFÉ CRÈME	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
THÉS et INFUSIONS	5 €
Earl Grey, Rooibos citrus, infusion menthe, camomille, Breakfast Tea, Thé vert, Thé rouge	
MATCHA LATTE	6 €