

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)	
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)	

ENTRÉES FROIDES

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 €

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 DE SAISON (OLV)

Veillez consulter nos suggestions pour découvrir notre riz de saison

32 €

RIZ NOIR

Gambas rouges, calmar grillé et mayonnaise à la crevette (Cr-Fm-Œ-P)

37 €

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)	
LÉGUMES DE NOTRE POTAGER	26 €
Asperges, tomates cerises, carotte, chou-fleur, courgette, betterave, fruits secs et mous-seline 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 €

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

14 €

Gelée de coing et glace au miel (G-Æ-L)

TARTE AU CITRON

14 €

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

COULANT AU CHOCOLAT ET CARMEL

15 €

Glace au caramel salé (G-L-Æ)

PARFAIT AUX FRUITS

14 €

Mousse de mandarine, cœur de framboise, quartiers d'orange et soupe de pomélo (Æ)

GLACES (L) ET SORBETS

4 €/boule

artisanaux, pour la disponibilité, demander à notre équipe

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

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

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 €

RHUM

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 €

BRANDY ET COGNAC

Verre
50 ml

CARLOS I	16 €
REMY MARTIN V.S.O.P	18 €
CALVADOS V.S.O.P	22 €
COGNAC LOUIS XIII	550 €

BLENDED WHISKIES

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 €

WHISKIES AMÉRICAINS ET BOURBON

Verre
50 ml

BUFFALO TRACE

16 €

JACK DANIEL'S

14 €

SINGLE MALTS

Verre
50 ml

BRUICHLADDICH CLASSIC

22 €

ARDBEG 10

22 €

MACALLAN 12 DOUBLE CASK

25 €

MACALLAN SHERRY OAK

28 €

LAGAVULIN

42 €

TALISKER 10

28 €

WHISKY IRLANDAIS

Verre
50 ml

FLAMING PIG

16 €

JAMESON

14 €

VINS

VINS MOUSSEUX

D.O CHAMPAGNE

AGAPANE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

Meunier, Pinot Noir

Verre Bouteille

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 Earl Grey, Rooibos citrus, infusion menthe, camomille, Breakfast Tea, Thé vert, Thé rouge	5 €
MATCHA LATTE	6 €