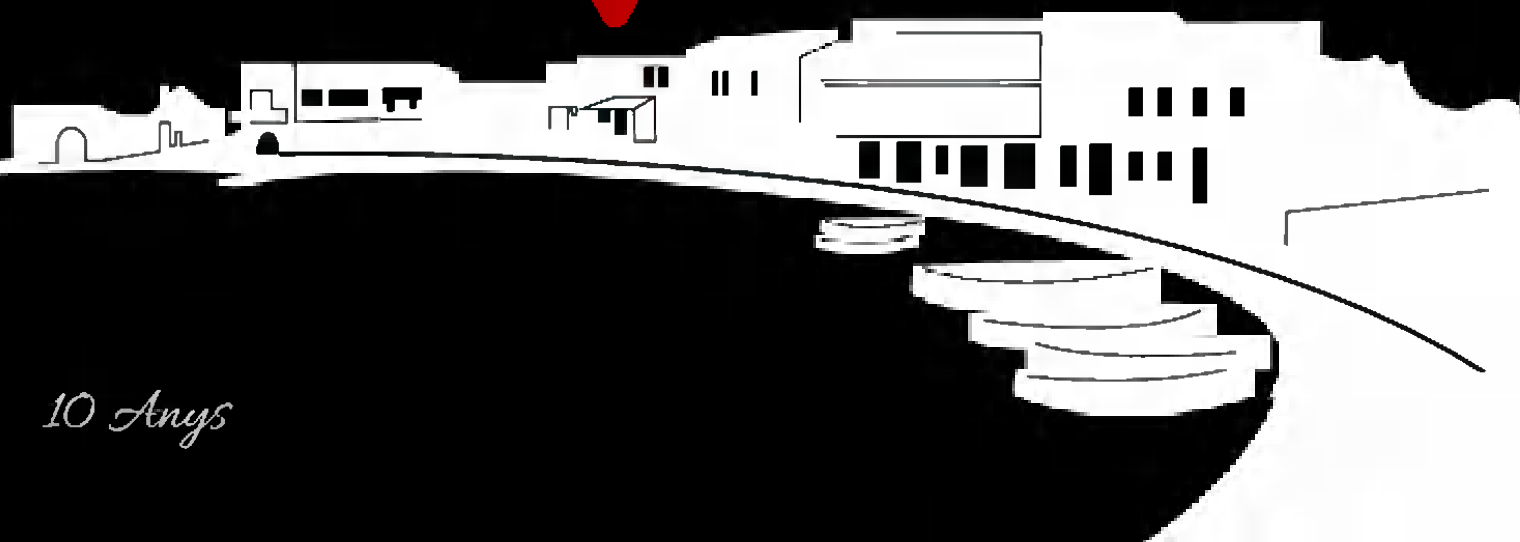


RESTAURANT

Sa Barqueta

cafes forns



10 Anys

Sa Barqueta

cales fonts



TAPAS



EN TERRE FERME



Patates Bravioli (sauce brava et aioli)	8.80
Nachos au fromage	10.00
Nachos Sa Barqueta (avec sobrasada et fromage)	11.50
Boulettes de viandes maison à la sauce tomates	10.50
Ailles de poulet laquées, cuites à basse température et une sauce kimmchi	11.50
Magret de canard accompagné de pommes caramélisée	17.00
Humus maison avec sobrasada frite et uf poché	12.00

LEVORS L'ANCRE



Calamars à l'andalouse	17.50
Cubes de seiche à la plancha avec ail et persil	15.50
Cubes de seiche sautés avec sobrasada de Can Garí	16.50
Seiche frite accompagné de mayonnaise	16.50
Anchois frits	12.00
Cubes de morue frite avec oignons mariné et sauce tartare	16.50
Gambas à l'ail accompagnées d'un uf poché	17.00
Gambas sautées aux graines de moutarde et au curcuma	16.50



NAVIGANT AU PORT DE MAHON

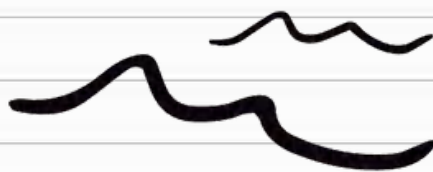
Moules à la vapeur au vin blanc	12.50
Moules à la vapeur au Gin Xoriguer, citron et menthe	16.50
Moules sautées à la sobrasada de Can Garí	14.50
Moules à la plancha avec sauce verte ou poivres	12.50
Palourdes à la plancha avec sauce verte ou poivres	19.00
Palourdes à la liqueur Saké, oignon et Cayenne	21.00

Sa Barqueta

cales fonts



TAPAS



VISITANT LE POTAGER ✖

Légumes sautés avec sauce romesco	11.50
Salade César avec poulet, panceta et généreux grana padano	12.00
Salade de chèvre flambé au miel avec noix, tomates et fraises	12.50
Salade de haricots avec une touche marocains et yaourt grec	10.50
Salade de tomates assaisonnées au vinaigre de cabernet sauvignon, oignon et ventrèche de thon	11.50
Burrata accompagnée de tomates cerises confites à l'ail, au romarin et aux olives Kalamata	17.00
Gaspacho de fraises fait maison avec glace à la tomate	10.50
Curry d'aubergines et tomates cherris avec yaourt grec et pain naan	13.00



✖ LA BRAISE DE SA BARQUETA

Entrecôte de veau de MINORQUE	25.00
Filet de veau de MINORQUE	28.00
Filet de porc	19.00
Cuisses de poulet désossées	16.50
Sauce au choix : Fromage de Mahón	3.50
5 poivres	3.00
Romesco	3.00

TARTES ✖

Tarte escalivada (oignons, proivons et aubergines)	12.00
Tarte avec sobrasada, fromage de Mahón et miel	11.00

- POÊLE 2.00
- PAIN AUX TOMATES 3.50

DEMANDER AU SERVEUR LA LISTE DES ALLERGÈNES

Sa Barqueta

cales fonts

VINS



VINS

ROUGE

		Coupe	Bouteille
Hacienda López de Haro	Rioja (tempranillo Garnacha, tinta Granizo)	4.00	18.00
Marqués de Velilla	Ribera del Duero (Tinta del País)	4.50	19.00
Protos	Ribera del Duero (Tempranillo 100%)		26.00
Muga Crianza	Rioja (Tempranillo Garnacha, Graciano Mazuelo)		26.00
Luís Cañas	Rioja (Tempranillo Garnacha)		22.00
Malcriat	València (Garnacha, Merlot) éco		21.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		28.00

BLANC

		Coupe	Bouteille
Audentia	Valencia (Sauvignon Blanc)	4.00	17.00
Ijalba	Rioja (Viura 100%) éco	4.00	17.00
Descomunal	Rueda (Verdejo)	4.00	17.00
Cuarenta Vendímiás	Rueda (Verdejo)		20.00
José Pariente	Rueda (Sauvignon Blanc)		23.00
Paco & Lola	Ries Baixes (Albariño)		22.00
Binitord	Illa de Menorca (Chardonay, Macabeo, Merlot)		30.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		26.00
Lusco	Ries Baixes (Albariño 100%)		25.00
Alma	Monterrei (Godello 100%)		21.00

ROSÉ

		Coupe	Bouteille
Audentia	Valencia (Cabernet Sauvignon)	4.00	17.00
Lágrima Baccus	Penedés (Tempranillo Garnacha, Syrah)	4.00	17.00
Muga	Rioja (Tempranillo Garnacha, Viura)		22.00
Karman	Rioja (Garnacha, Viura)	4.50	20.00

PÉTILLANT

		Coupe	Bouteille
Francesc Ricard Brut	Almansa (Macabeo, Xarel.lo, Perellada)	4.00	17.00
Reventós i Blanc l'Hereu	Penedés (Macabeo, Xarel.lo, Perellada)		23.00

SANGRIA MAISON



	Vase	1.25 L		Vase	1.25 L
Sangria au vin rouge	4.50	15.00	Tinto de Verano	3.50	12.00
Sangria au cava	5.00	17.00			

La Barqueta

cales fonts

BOISSONS



EAU ET BOISSONS FRAÎCHES

Eau 0,33 L	1.80	Sprite	2.80
Eau 1,5 L	3.00	Aquarius Citron / Maracuya	3.00
Vichy Catalán	3.00	Nestea Citron	3.00
Tonic Schweppes	3.00	Bitter Kas	3.00
Coca-Cola / Zero	2.80	Jus	3.00
Fanta Citron / Orange	2.80	Jus d'orange naturel	4.00

BIÈRES



Caña 0.3L	2.80	Voll Damm 1/3	3.50
Pinta 0.5L	5.00	Daura Damm SIN GLUTEN	3.50
Caña Graham Pearce 0.33L (Men)	3.50	Alhambra 1/3	3.50
Pinta Graham Pearce 0.6L (Men)	6.00	Estrella Galicia	3.00
Estrella Damm 1/3	3.00	Graham Pearce BROWN ALE (Men)	4.00
Free Damm 0.0%	3.00	El Águila SIN FILTRAR	3.50
Free Damm 0.0% TOSTADA	3.00	Ladrón de manzanas 1/3	3.50



COUPES AVEC ALCOOL

Vermut	4.50	Carlos I	7.50
Magno / Soberano / 103	4.50	Larios 1866	8.50
Torres 5	5.00	Cardhú	7.50
Torres 10	5.50	Chupitos	3.00
Bailey's, Tía María, Hierbas, Anís, Amaretto, Pacharán, Cointreau, Licor43			4.50

CAFÉ, THÉ ET INFUSIONS



Espresso	1.80	Bombón	2.50
Cortado	2.00	Carajillo	2.80
avec du lait / Americano	2.30	Trifasico	3.00
Cappuccino	2.50	Irlandais	6.50
Café Latte	2.50	Thé et infusions	3.00



Sa barqueta

cales fonts

Merci

