



Minorque est riche parce qu'elle est restée, en grande partie, intacte.

Une île où la terre est cultivée avec respect, génération après génération ; où les couches du sol abritent une diversité extraordinaire ; et où la mer, encore propre et généreuse, offre un poisson presque sauvage, élevé dans des eaux qui restent libres.

Pour nous, l'olivier devient un symbole, demeurant comme un gardien silencieux du paysage, témoin d'une agriculture patiente et d'une relation profonde avec la terre.

À Minorque, la tradition ne signifie pas ancien.

Elle signifie préserver l'essentiel : le produit, ses rythmes et ses méthodes de culture respectueuses.

Entre les mains des chefs Laura Palaiakis, Eduardo Sosa et de leur équipe, et sous la direction créative de José María Borrás, cet héritage a porté ses fruits avec le plus grand respect et la plus grande délicatesse dans la carte que nous vous présentons aujourd'hui.

Et tout cela, sous notre toujours cher Olivar de Amagatay.



ENTRÉES

JUSTE POR VOUS (BOUCHÉES PAR PERSONNE)

RUBIOL DE CRABE DE ROCHE, ÉPINARDS ET PIGNONS 9€
avec fromage de Mahón

BRIOCHE D'ANGUILLE, FIGUES AU SEL ET FOIE 9€
cuit dans une feuille de figuier

À PARTAGER AU CENTRE

TATAKI DE LONGE DE THON ROUGE, HOUMOUS DE POIS CHICHES BIO ET GRENADE 34€
avec crème de yaourt aux herbes et pain pita selon recette traditionnelle

POISSON DU JOUR EN TEMPURA 25€
avec escabèche de crevette et origan

GNOCCHIS AU FROMAGE DE CHÈVRE AVEC RIS DE VEAU 30€
accompagnés de crème d'aubergine rôtie et glace à la sauge

CRUDO DE CREVETTE ROUGE 32€
avec ajo blanco aux amandes, menthe et tomates cerises lacto-fermentées

DU POTAGER ET ZÉRO KM

TOMATE COR DE BOU ENTIÈRE DANS JUS MENDOCINO 21€
tomate rôtie en fleur, marjolaine, miel de thym et copeaux de fromage de Mahón

TARTARE DE PASTÈQUE FRAÎCHE, MENTHE ET FROMAGE FETA 15€



DE LA MER MÉDITERRANÉE

TAGLIATELLES DE CARABINERO ET VELOUTÉ DE SES TÊTES 39€
avec crevette carabinera, fenouil mariné, lime fraîche et schichimi

"POP AMB CANSALADA" POULPE GRILLÉ AVEC POITRINE DE PORC FUMÉE 38€
avec beurre de manzanilla de la finca, crème d'oignon et shiso

CANNELLONI MAISON AU THON ROUGE 32€
avec son ragoût, accompagnée de crème de chou-fleur et de framboises

LOTTE ENTIÈRE GRILLÉE 70€
Condiment d'ail nouveau et d'ail noir

CORVINA RÔTIE EN CROÛTE DE BUTIFARRÓN NOIR 34€
avec textures de fenouil et miettes de "utifarrón" noir

DE LA TERRE DES BALÉARES

CÔTE DE BŒUF 90€
Légumes du potager et chimichurri minorquin

COQUELET FERMIER LAQUÉ 37€
avec pomme de terre confite au citron kaffir et moutarde de Dijon

RISOTTO DE LENTILLES ROUGES AVEC JOUES DE BŒUF GLACÉES 42€
avec cappelletti au fromage de Mahón

SERVICE DE PAIN À LA FARINE BIOLOGIQUE 7€
servi avec huile d'olive et beurres Amagatay



DESSERTS

CHEESECAKE SPÉCIAL DU CHEF 16€

MINI ENSAIMADA DE CAN PONS, CUITE À LA COMMANDE 15€
avec textures de noisette et liqueur de figue

CHOCOLAT, OLIVE ET SEL DE MINORQUE 13€

COOKIE AUX FIGUES DE NOTRE POTAGER 13€
avec glace au yaourt et au citron vert

TIRAMISU ET MISO AU PALO 14€



ANNUA
SIGNATURE HOTELS