



Fontenille Menorca

SANTA PONSÀ - TORREVELLA

## CARTE DU SOIR

### Restaurant Siempreviva

#### PICA PICA

<b>Fromage de Mahón</b> à l'huile aux plantes aromatiques de Santa Ponsa <i>Queso de Mahón al aceite de romero y ajo</i>	8,00€
<b>Notre Tomatade</b> / <i>Nuestra Tomatada</i>	6,00€
<b>Aubergine frit</b> avec une sauce d'ail et persil avec du miel de Menorca <i>Berenjena frita con salsa de ajo y perejil y miel de Menorca</i>	7,00€
<b>Pimientos</b> del padrón	6,00€
<b>Gravlax</b> de poisson aux herbes, baie de genièvre et citron <i>Gravlax de pescado a las hierbas, bayas de enebro y limón</i>	14,00€
<b>« Chiffonade »</b> de jamón de cebo 80gr con pan con tomate	24,00€
<b>Coca de sobrasada</b>	12,00€
<b>Patatas Bravas</b> de Torre Vella	9,00€
<b>Carpaccio de Gambas roja de Menorca</b> , huile vierge d'olive et fleur de sel de Fornells <i>Carpaccio de Gamba roja de Menorca, aceite de oliva virgen y flor de sal de Fornells</i>	25,00€
<b>Croquetas</b> du moment / <i>Croquetas del momento</i>	7,00€

#### NUIT DE BRAISE AU FEU DE BOIS / EN FUEGOS DE LEÑA

<b>Poulpe</b> / <i>Pulpo</i>	24,00€
<b>Poisson</b> du jour / <i>Pescado del día</i>	S/P
<b>Plat du soir</b> de Siempreviva	S/P
<b>Pièce du boucher</b> / <i>Corte de carnicero del momento</i>	S/P
<b>Caldereta</b> de langouste / <i>Caldereta de langosta</i> <i>(À commander 24h à l'avance / Reservar con 24h de antelación)</i>	S/M

#### ACCOMPAGNEMENTS DE VOS PLATS

#### ACOMPAÑAMIENTO DE SUS PLATOS

<b>Purée de pomme de terre</b> à l'huile d'olive <i>Puré de patatas al aceite de oliva</i>	6€
<b>Poêlé de légumes</b> de saison / <i>Salteado de verduras de temporada</i>	6€
<b>Sanfaina</b> (ratatouille)	6€

#### DESSERTS / POSTRES

<b>Assortiment de fromages</b> de Menorca <i>Surtido de quesos de Menorca</i>	14,00€
<b>Mousse de chocolat</b> , noisettes, orange, huile d'olive et graines de tournesol torréfiées <i>Mousse de chocolate, avellanas, naranja, aceite de oliva y semillas de girasol tostadas</i>	9,00€
<b>Flan à la vanille</b> et crème montée / <i>Flan de vainilla y crema montada</i>	9,00€
<b>Crumble tiède de fruits</b> au thym et glace de yaourt <i>Crumble tibio de frutas al tomillo y helado de yogur</i>	9,00€
<b>Helados artesanales</b> de la « Fábrica de Farry » (Fraise, Citron, Vanille, Chocolat, Pêche)	7,00€