

MANGER

“ Plats créés pour partager ”
(...ou pas)

JAMBON IBÉRIQUE (porc noir nourri aux glands) Bellota ORO “Castro” x 100grs. Servi avec du pain “cristal” et tomate majorquine.	28	BROCHETTE DE BOUQUETS Cuisinée à la braise au four Jospier et avec sauce provençale.	18
SARDINES FUMÉES DE SANTOÑA Servies en salade de tomates majorquines, capres frites et vinaigrette à la mangue.		PALOURDES À LA SAUCE VERTE	18
POMMES DE TERRE RIDÉES Avec notre succulente sauce “mojo” vert et rouge au style des Îles Canaries.		PETITS CALMARS FRAIS Cuisinés au Jospier avec notre sauce à la tomate et à l’ail grillé.	
SALADE RUSSE OLIVIER Avec ventrèche de thon blanc, capres géantes et grissinni de pain cristal.		POULPE FAÇON GALICE (à la galicienne) Recette traditionnelle fait à la braise.	
BURRATINA ARTISANALE Élaborée avec des produits Km 0, accompagnée de roquette, des tomates confites au balsamique et des abricots secs, servie avec du pesto et sel de jambon.		CAZUELA (TERRINE) DU PORT De calmars à l’oignon, raisins secs et pignons.	
CANNELLONIS CROUSTILLANTS À la queue de toro cuisinée à basse température, avec sauce aux champignons et pêches au sirop.		MORUE FRAÎCHE GRATINÉE Accompagnée de chou-fleur rôti et de l’ailloli.	
CALMARS À L’ANDALOUSE Servis avec une mayonnaise citrique.		“BONDIOLA” DE PORC IBÉRIQUE Cuisinée à basse température et braisée avec purée de patate douce et sauce à la bière et au miel.	
COQUILLES SAINT JACQUES SAUVAGES Marinées au safran et servies avec un sauce Vitelo, jambon croustillant et ailloli de miel.		SAUMON ROSÉ Accompagné d’un exquis riz noir grillé et légumes grillés	
AILES DE CANARD Confites et laquées style Pekin.		ENTRECÔTE DE VEAU (BOEUF) Cuisiné à la braise avec des échalotes glacées et pommes de terre avec du beurre aux aromates.	
ROUSSETTE MARINÉE (ET FRITE) Servie avec une mayonnaise aigredouce.		JARRET DE JEUNE VEAU À la sauce Porto. 24 heures de cuisson à basse température et terminé à la braise. Ce plat est un véritable délice à partager!	
		TOMAHAWK DE BOEUF Cuisiné au Jospier, accompagné de pommes de terre et chimichurri style Argentin.	



LES CONSERVES GOURMET

**“MEJILLONES
AL ESCABECHE” 8/12**
Moules supplémentaires des Rías
galiciennes, frites dans un savoureux
cornichon avec une touche de laurier

“BERBERECHOS AL NATURAL” 25/35
artisanales, purifiées et sélectionnées
en fonction de leur taille

“VENTRESCA DE BONITO” 115 GR.
La panse du thon est la partie la plus tendre du
poisson, connue pour son bon goût et sa jutosité

“ANCHOA DEL CANTABRICO” 50 GR.
Un anchois impeccable : long, brillant et sans épines,
à l'arôme délicat, à la texture charnue et lisse

**“BOQUERONES EN
VINAGRE” 50 GR.**
C'est l'en-cas le plus délicieux du monde.
Accompagnée de pommes de terre sautées ou
de pain, c'est la tapa la plus riche d'Espagne

**“ZAMBURIÑAS EN
SALSA DE VIEIRAS” 15/20**
Une tapa classique des Rías galiciennes

“

Délices en conserve

”



LA UNIVERSAL
PORT D'ANDRATX

BIÈRES

“
Maîtres brasseurs
depuis 1876
”

ESTRELLA DAMM

La bière Lager méditerranéenne

0,30 cl

0,50 cl

MAL QUERIDA

Bière Rouge Fraîche créée par Ferran Adrià

ROSA BLANCA

La bière majorquine des années 20.
Une “happy lager” à basse fermentation
et houblon CITRA pour réhausser les
arômes fruités et notes citriques

VOLL-DAMM DOBLE MALTA

Une saveur unique avec plus de 7% vol.
l'aval de plusieurs prix internationaux

DAMM LEMON

L'authentique recette de bière et
limonade (panaché) traditionnelle

FREE DAMM

Bière sans alcool au goût délicat, aux
céréales fraîches et pain grillé



VERMUTHS

– Vermouths Rouges –

MONTSETA

(servi au robinet) Valls (Tarragone).
Cépage: Xarel.lo Léger et doux, harmonique et équilibré. Saveurs au caractère très floral.

NO PASSIS PENA

Majorque. Cépages: Manto Negro.
Ce vermouth est macéré dans 21 botaniques méditerranéens. Nuances amères et citriques.

TE DIC COSES

Majorque. Cépage: Prensal.
Caractère classique. 19 botaniques sélectionnés par la Vermouthière. Arômes de cardamome et d'anis.

ZARRO

Spécial Bistrot Madrid. Cépages: Airén et Malvar
Saveur intense avec des nuances amères. À déguster de préférence avec des anchois de la mer cantabrique .

CORI

Reus (Tarragone). Cépages: Macabeo et Airén.
Puissant, dense et agréable au goût. À remarquer des herbes méditerranéennes.

CHAPPO DORADO

Alella (Barcelone). Cépages : Macabeo et Xarel-lo. La douceur adoucit les touches amères, idéal pour les ventres de thon

FOT-LI

Reus (tarragone). Cépage: Garnacha.
Arôme très doux, parfumé et élégant.

TURMEON ROJO

Morata de Jalón (Saragosse).
Cépage: Macabeo. Intense, facile à boire et saveur prolongée (goût prolongé).

ÉTÉ 1982

Murcie. Cépage: Monastrell.
Très intense. Notes d'herbes aromatiques et épices.

SAN BERNABÉ

Grande réserve spéciale Rioja.
Cépages: Garnacha et Tempranillo.
Élaboré à partir de vins rouges de la Rioja. Idéal pour accompagner un repas.

– Vermouths Blancs –

CORI

Reus (Tarragone). Cépages: Macabeo et Airén.
Très léger avec un point de douceur marqué.

MONTSETA

Valls (Tarragone). Cépage: Xarel.lo
Léger et doux avec des sensations fraîches, acides et fruitées.

CHAPPÓ BLANCO

Alella (Barcelone).
Notes fruitées de pêche, abricot et nêfle.

TURMEON BLANCO

Morata de Jalón (Saragosse).
Cépage: Macabeo.
On remarque des notes vanillées et florales.

– Vermouths différents –

TURMEON ROSADO

Morata de Jalón (Saragosse). Cépage: Garnacha.
Saveur fraîche et extraits naturels de fruits rouges.

TURMEON WEED

Morata de Jalón (Saragosse). Cépage: Garnacha.
Premier vermouth du monde au chanvre médicinal avec des botaniques aphrodisiaques comme la cannelle et la vanille.

– Vermouths internationaux –

NOILLY PRAT ROUGE

(Hérault, France). Cépages: Picpoul et Clairette.
Couleur ambre foncé avec des nuances de safran, clou de girofle et graines de cacao.

VERMOUTH BERTO ROSSO

Piémont-Italie. Cépage: Moscatel
Couleur grenat intense vieilli dans des fûts d'acier.
Notes piquantes, subtiles et amères.

