



MOLÍ DES  
COMTE  
ASADOR





## ENTRÉES FROIDES

Salade de ventrèche de thon, tomates cerise confites  
et pain 'cristal' (croustillant) grillé

Salade de fromage de chèvre aux fruits secs

Salade burrata et tomate Raf

Notre salade russe

Carpaccio de bœuf au vieux fromage de Minorque  
(Son Piris)

Tartare de saumon avec des notes de mangue,  
de fromage à la crème et kefir glacée

Tataki de thon au sésame grillé, sur la salade d'algues

Sélection de saucisses et fromages de Minorque

Jambon Ibérique coupé à la main

Anchois du Cantabrique (6 unités)

Pain 'cristal' (croustillant) à la tomate

## PLATS VÉGÉTARIENS

Lasagnes aux légumes truffés

Wok aux légumes et tofu mariné au soja

Asperges en tempura à la sauce romesco

Grillade à la braise de petits légumes,  
sauce au miel et soja

Tagliatelles aux légumes et tofu



## ENTRÉES CHAUDES

Beignets de fromage de Minorque (Son Piris) à la figue

Beignets de sobrasada de Minorque faits maison au miel

Croquettes de lotte et de crevettes

Croquettes d'escalope de bœuf mûré  
avec confiture d'oignons

Asperges en tempura à la sauce romesco

Grillade à la braise de petits légumes, sauce au miel et soja

Petits calamars (XL) frits à l'andalouse

Poulpe grillée à la braise,  
crème d'ail 'ajo blanco' et pignons

Beignets de calamar à la romaine maison

Artichauts à la crème de foie gras et jambon ibérique  
à l'huile de truffe

Crevettes à la crème d'ail et d'encre

Des oeufs au plat avec anguilles à l'ail

Des oeufs au plat avec "cuixot" (minorque boudin noir)

Des oeufs au plat avec jambon ibérique

Coca de escalibada: tarte aux légumes grillés à la braise  
au fromage de chèvre caramélisé

Des pétoncles grillées ("Zamburiñas")

Moules de roche de Minorque grillées

## PÂTES

Tagliatelles aux légumes et tofu

Tagliatelle à la saucisse Catalana et safran



## **VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE**

- Poulet fermier grillé à la braise (cuisson 15 minutes)
- Pieds de porc désossés avec crevettes dans leur sauce
- Côtelettes d'agneau de Minorque de lait frites à l'ail
- Magret de canard au chutney de mangue
- 'Secreto' ibérique: viande de porc 100% ibérique grillée à la braise
- Filet de porc à la vieille sobrasada sautée et sauce au fromage menorquin
- Lapin grillé au charbon avec mayonnaise à l'ail (15 minutes de cuisson)
- Steak haché croustillant de côte de bœuf, fromage Idiazábal
- Filet de bœuf grillé à la braise
- Filet de bœuf au foie gras, poireau prunes, sauce Pedro Ximénez
- Entrecôte de bœuf grillé à la braise
- Entrecôte de haute longe angus (Nebraska) (engraissée au fourrage)

## **SPÉCIALITÉ DE LA MAISON**

- Côte de bœuf de Galicie grillée à la braise (maturation optimale)

## **SPÉCIALITÉ DE LA MAISON: VIANDE RÔTIE**

- Porcelet de Minorque rôti au four à la braise style 'ASADOR'



## **VIANDES RÔTIES AU FOUR À LA BRAISE**

Ragoût de queue de bœuf à la cordobesa

Rôti d'épaule d'agneau de lait de Minorque à la braise

Joue de bœuf rôtie de Minorque

## **SAUCES**

Fromage de Minorque

Champignons

Poivre vert

Aïoli

Mayonnaise

## **NOS POISSONS**

Pavè de cabillaud grillé à la braise, crème au romesco

Pavè de cabillaud confit, sauce aux poireaux

Pavè de cabillaud avec sauce aux safran

Calamar grillé à la braise  
à l'ail frit et huile d'olive au persil

Médailles de lotte frite à l'ail

Médailles de lotte, bisque de crevette rouge de Minorque

Thon grillé avec sauce "salmorejo"



## PLATS DE RIZ

Paella de porcelet (spécialité de la maison)  
(Min. 2 personnes)

Paella de poisson et fruits de mer (Min. 2 personnes)

Riz noir, aïoli au paprika de la Vera (Min. 2 personnes)

Potage de riz au poisson et fruits de mer  
(Min. 2 personnes)

Nouilles de poisson et fruits de mer (Min. 2 personnes)

(En travaillant avec le produit frais, les riz seront sur commande,  
nous vous prions de nous consulter sur la disponibilité)

## SPÉCIALITÉ DE LANGOUSTE DE MINORQUE

Caldereta (soupe) de langouste (Min. 2 personnes)

Paella de langouste (Min. 2 personnes)

Potage de riz à la langouste (Min. 2 personnes)

(As we work with fresh produce,  
rice dishes are made to order, please consult us for availability)

## PLATS POUR ENFANTS

Spaghetti bolognaise

Poulet pané, pommes de terre frites

Steak haché, pommes de terre frites

Beignets de calamar à la romaine,  
pommes de terre frites

“Finguers” de merlu et pommes