



Chef Matthieu Savariaud

Toda nuestra cocina se elabora en el momento, exclusivamente con productos frescos de primera calidad, priorizando ingredientes de proximidad.

ENTRANTES

Charcuterías caseras “a la française”	24
Foie gras del Périgord, rillettes de pato, pâté de campaña al armagnac	
Alcachofas glaseadas	19
“a la barigoule”	
Chirivias en velouté	16
Con tocino y huevo escalfado	
Ceviche de sirvia	28
Con cítricos ibicencos	
Salmón marinado	21
Con finas hierbas y aceite de vainilla	
Mollejas	26
Al Jerez con colmenillas	



MATTHIEU RECOMIENDA (bebida por copas)

Negroni de Mezcal <i>Aperitivo</i>	14
Ilercavònia D.O. Terra Alta Blanco	8
Alta Vins	
Natural Cinsault Tinto	8
Cotes Catalanes. Mas Amiel.	
Lágrima Baccus D.O. Cava Espumoso ..	7
Lavernoya	

PRINCIPAL

Magret de pato	28	
Del Périgord con puré cremoso de patata		
Risotto de Alcachofas	27	
Con trufa fresca suplemento		+ 15
Solomillo de ternera gallega	36	
A la pimienta de Kampot y patatas fritas		
Pulpo ibicenco	36	
Con sobrasada y mojo verde		
Pollo payés	28	
Asado al limón		
Rabo de toro	29	
Al vino en crujiente		
Pescado local	p.s.m.	
De temporada		

POSTRE

Mi-cuit de chocolate	11
Con helado de vainilla	
Queso	16
Del día	
Tarta tatin	12
Con helado de mantequilla salada	
Sundae	13
Con palomitas caramelizadas	
Crème brûlée	13
Con vainilla Bourbon	
Torrija	16
Al Grand Marnier	



Chef Matthieu Savariaud

All our preparations are home made with the highest quality ingredients and with a focus on local product.

STARTER

Homemade French-style charcuterie 24
Périgord foie gras, duck rillettes, country pâté with Armagnac
Glazed artichokes 19
"à la barigoule"
Parsnip velouté 16
With bacon and poached egg
Amberjack ceviche 28
With Ibiza citrus
Marinated salmon 21
With fine herbs and vanilla oil
Sweetbreads 26
With sherry and morel mushrooms

MAIN

Duck magret 28
From Périgord with creamy mashed potatoes
Artichoke risotto 27
Fresh truffle supplement +15
Galician beef tenderloin 36
Kampot pepper sauce and French fries
Ibiza octopus 36
With sobrasada and green mojo
Free-range country chicken 28
Roasted with lemon
Oxtail 29
Braised in red wine, crispy finish
Local fish m. p.
Seasonal



MATTHIEU RECOMMENDS
(bebida por copas)

Negroni de Mezcal Aperitif 14
Ilercavònia D.O. Terra Alta White wine 8
Alta Vins
Natural Cinsault Red wine 8
Cotes Catalanes. Mas Amiel.
Lágrima Baccus D.O. Cava Sparkling 7
Lavernoya

DESSERT

Chocolate mi-cuit 11
With vanilla ice cream
Cheese 16
Selection of the day
Tarte Tatin 12
With salted butter ice cream
Sundae 13
With caramelized popcorn
Crème brûlée 13
With Bourbon vanilla
Torrija 16
With Grand Marnie



Chef Matthieu Savariaud

Toutes nos préparations sont faites maison
avec des ingrédients de la plus haute qualité
tout en privilégiant les produits locaux.

ENTRÉE

Charcuteries maison à la française	24
Foie gras du Périgord, rillettes de canard, pâté de campagne à l'Armagnac	
Artichauts glacés	19
À la barigoule	
Velouté de panais	16
Lard et œuf poché	
Ceviche de sériole	28
Aux agrumes d'Ibiza	
Saumon mariné	21
Aux fines herbes et huile à la vanille	
Ris de veau	26
Au Xérès et morilles	



MATTHIEU RECOMMANDE (boissons au verre)

Negroni de Mezcal <i>Apéritif</i>	14
Ilercavònia D.O. Terra Alta Blanc	8
Alta Vins	
Natural Cinsault Rouge	8
Cotes Catalanes. Mas Amiel.	
Lágrima Baccus D.O. Cava Mousseux ..	7
Lavernoya	

PRINCIPAL

Magret du Périgord	28
Mousseline de pomme de terre	
Risotto d'artichauts	27
Supplément truffe fraîche	+ 15
Filet de boeuf de Galice	36
Poivre de Kampot et frites	
Poulpe d'Ibiza	36
Sobrasada et pesto a la coriandre	
Poulet fermier	28
Rôti au citron	
Queue de bœuf	29
Cuite au vin rouge, croustillante	
Poisson local du jour	m. p.
Selon arrivage	

DESSERT

Mi-cuit au chocolat	11
Crème glacée à la vanille	
Fromage	16
Du jour	
Tarte Tatin	12
Glace au beurre salé	
Sundae	13
Popcorn caramélisé	
Crème brûlée	13
À la vanille Bourbon	
Torrija	16
Au Grand Marnier	