

*Smix*

E s p a ñ o l

F r a n c é s

I n g l é s

\*Carta sujeta a cambios según producto de temporada

## Para empezar . . .

Nuestra croquetas del día.	3,25 /Uni
Cóctel de fruta y verdura.	6,50
Filetes de pescado en escabeche cítrico.	16,50

## Temporada

Flor de calabacín rellena de brandada de raya en tempura con jugo de sobrasada.	10,50/Uni
Nuestra versión de "Amanida Pagesa" con bacalao.	16,50
Apioblanco y gazpacho de rojos.	15,50
Sopa de tomate fría con arroz.	14,50
Tostada de maíz rota con daditos de pescado, aguacate, albaricoque y aliño cítrico-picante.	22,50
Lomo de pescado crumble, celeri asado, alioli y migas de sobrasada.	29,50
Pescado sobre "bullit" de patatas y mejillones.	29,50
Roast Beef de vaca de Menorca, con jugo de cebollas asadas, lima y jalapeño.	26,50

## Clásica

Raviolis de cigalas.	16,50/2uni
Guiso de lentejas con gambas, crema de puerros y limón.	18,50
Cochinillo al horno.	26,50
Mollejas con Bearnesa de hierbas frescas.	22,50

## Servicio de pan por persona

Pan artesano, mantequilla o aceite	2,80
------------------------------------	------

### MENÚ SMOIX

a mesa completa

Seis pases compuestos por platos de temporada y alguno de nuestros clásicos.

**82,50€**

Pan artesanal y agua filtrada incluido

### MENÚ VEGETAL

a mesa completa

Seis pases compuestos por platos vegetales.

**82,50€**

Pan artesanal y agua filtrada incluido

\*Carta sujeta a cambios según producto de temporada

IVA INCLUIDO

## **P o u r c o m m e n c e r . . .**

Nos "croquetas" du jour.	3,25 /Uni
Cocktail de fruits et légumes.	6,50
Filets de poisson marinés aux agrumes.	16,50

## **D e S a i s o n**

Fleur de courgette farcie de brandade de raie en tempura avec jus de sobrasada.	10,50/Uni
Notre version de "l'Amanida Pagesa" avec du cabillaud.	16,50
Céleri blanc et gazpacho rouge.	15,50
Soupe froide de tomate avec du riz.	14,50
Toast de maïs brisé et dés de poisson, avocat, abricot et vinaigrette épicée aux agrumes.	22,50
Crumble de filet de poisson, céleri rôti, alioli et émietté de sobrasada.	29,50
Poisson sur "bullit" de patates et moules.	29,50
Rôti de bœuf de Minorque, avec oignon rôti, citron vert et jalapeño.	26,50

## **L e s C l a s s i q u e s**

Raviolis de langoustine	16,50/2uni
Potage de lentilles avec crevettes, poireaux et crème de citron.	18,50
Cochon de lait au four	26,50
Ris de veau et sa sauce béarnaise aux herbes fraîches.	22,50

## **P a n s e r v i c e**

Pain artisanal, beurre ou huile	2,80
---------------------------------	------

### **M E N Ú S M O I X**

À table complète

Six plats composés de plats de saison et de certains de nos classiques

**82,50€**

Pain artisanal et eau filtrée inclus.

### **M E N Ú V E G E T A L**

À table complète

Six plats composés de plats végétariens

**82,50€**

Pain artisanal et eau filtrée inclus.

\*Menu sujet à changement selon les produits de saison

## **T o s t a r t . . .**

Our croquette of the day	3,25 /Uni
Fruit and vegetables cocktail	6,50
Citrus pickled fish fillets	16,50

## **S e a s o n a l**

Zucchini flower stuffed with stingray brandade in tempura with sobrasada juice	10,50/Uni
Our version of 'Amanida Pagesa' with cod.	16,50
White celery and red gazpacho.	15,50
Cold tomato soup with rice.	14,50
Crispy corn tortilla with fish, avocado, apricot cubes and spicy citrus dressing.	22,50
Fish loin crumble, roasted celeriac, alioli, and sobrasada crumbs.	29,50
Fish on 'bullit' of potatoes and mussels.	29,50
Menorcan roast beef, with roasted onion juice, lime and jalapeño.	26,50

## **L e s C l a s s i q u e s**

Crayfish ravioli	16,50/2uni
Lentil stew with shrimp, leek cream, and lemon	18,50
Roast suckling pig	26,50
Sweetbreads with fresh herb Béarnaise	22,50

## **Bread service per person**

Artisan bread, butter or oil	2,80
------------------------------	------

### **M E N Ú S M O I X**

complete table menu

six courses composed of seasonal dishes and some of our classic

**82,50€**

Artisan bread and filtered water included

### **M E N Ú V E G E T A L**

complete table menu

Six courses composed of vegetarian dishes

**82,50€**

Artisan bread and filtered water included

\*Menu subject to change depending on seasonal product

VAT included

## **P o s t r e s**

### **D e s s e r t s**

Nuestro pastel de limón Home made lemon pie	8,50
Texturas de chocolate y praliné con helado de avellana Chocolate and praliné textures with hazelnut icecream	8,50
« Pa, vi i sucre » Bread, wine and sugar	8,90
Sangria de frutas Fruit sangria	7,50
Sorbete de manzanilla de menorca y almendra Menorcan chamomille and almond sorbet	7,50
Sorbete de paraguayo Flat peach sorbet	7,50
Helado de avellana o dulce de leche Hazelnut or “dulce de leche” icecream	7,50

## **V i n o s   d u l c e**

### **S w e e t   w i n e**

60 ml



Don P.X.	4,25
Barbadillo Eva cream	5,50
Niepoort tawny	6,00
Naturalment dolç	6,50
Château Laribotte Sauternes 2020	6,75
Moscatel Rare	7,50
Pan caliente	6,75