

FRANÇAIS



TAPAS	€
Petit poissons frit (anchois)	14,5
Gambas à la plancha 100gr	14
Crevettes à l'ail	15
Chipirones (petit calamar frit)	15,5
Calamar à la sobrasada & miel	17,5
Calamar à la romaine/andalouse	15
Calamar sauté façon Can Madó (à l'huile d'olive, ail & persil)	17,5
Pimientos de Padrón (petit poivrons à l'huile d'olive)	10,5
Croquettes de poulet/épinards/mixtes:	
- 8 croquettes	14
- 4 croquettes	5,5
Fromage de Mahon:	
- 1 tapa	14,5
- 1/2 tapa	8
Jambon Serrano:	
- 1 tapa	16
- 1/2 tapa	8,75
Assiette de frites	10
Patatas bravas (sauce piquante)	13

POISSONS	€
Saint Pierre: à la plancha ou frit avec oignon (prix par kg, poisson entier)	
Dorade à la plancha	22,5
Loup de mer à la plancha	23,5
Duo Dorade et Loup de mer	23
Sardines à la plancha	17
Gambas à la plancha 250gr	29
Calamar sauté façon Can Madó	22
Calamar à la romaine/andalouse	17,5
Calamar à la plancha	23
Seiche à la plancha	21
Duo de Seiche et Calamar	22
Soupe de poisson	10,5

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS!	€
Pain, Olives & Aioli	6,5

MENU CHIEN (pâté & friandises)	6
---	----------

PAELLAS: minimum 45 minutes	€*
* Prix par personne. Minimum 2 personnes	
Paella de la mer	20
Paella negra (seiche & gambas)	21
Paella mixte (fruits de mer & viandes)	20
Paella de légumes	17
Paella de légumes avec gambas	19

FIDEUÁS: minimum 45 minutes	€*
* Prix par personne. Minimum 2 personnes	
Fideuá de la mer	20
Fideuá negra (seiche & gambas)	21
Fideuá mixte (fruits de mer & viandes)	20

NOS CASOLETTES: minimum 40 minutes	€*
* Prix par personne. Minimum 2 personnes	
Arroz "brut" (viandes, légumes & escargots)	20
Riz de la mer (avec pâtes de crabes, gambas, seiche et oignons)	21

VIANDES	€
Côtes d'agneau	23
Entrecôte de boeuf à la plancha	25
Longe de porc à la plancha	15
Escalope de poulet	17

SALADES	€
Salade façon Can Madó (avec fromage de chèvre)	16
Salade mixte avec thon	14
Salade verte	12
Salade de tomate & oignon	11

HUEVOS	€
Omelette espagnole (avec pomme de terre)	16
Omelette	12
Oeufs brouillés	12
Oeufs brouillés avec sobrasada	16

T.V.A. INCLUE

Nos plats sont élaborés avec des ingrédients de grande qualité. Malgré cela nous ne pouvons garantir un environnement exempt d'allergènes. Si vous avez des exigences particulière dues à des allergies ou intolérance demandez conseil à votre serveuse avant de passer votre commande.

BOISSONS

BOISSONS	€
Eau	3
Eau gazeuse	3
Cola, aquarius, sprite, fuzé tea, kas, red bull ou soda	3,5
Laccas (boisson chocolatée majorquine)	3,7
Tonic	3,5
Bitter	3,5
Jus (abricot, ananas ou pomme)	3,5
Jus d'orange frais	4,5
Grenadine à l'eau	3,5

NOS BIÈRES	€
Monaco 33cl (bière, soda et grenadine)	4,3
Pression Estrella Damm ou Radler:	
- Petite 20cl	3
- Moyenne 33cl	3,8
- Grande 50cl	4,8
Bouteilles:	
- Estrella Galicia 33cl	4
- Daura 33cl (sans gluten)	4
- Bière sans alcool 25cl	3,5

LIQUEURS	€
Vermouth blanc: Martini ou Muntaner	6,5
Vermouth rouge: Canonita ou Muntaner	6,5
Menthe à l'eau	4,5
Verre de liqueur	5
Verre de liqueur premium	6,7
Chupito	4
Chupito premium	5

CAFÉS	€*
* Supplément de 0,10€ pour café avec glaçon	
Café	1,8
Café double	2,1
Café americano (allongé)	2,2
Noisette	2
Café au lait ou Latte	2,7
Cappuccino	3,5
Babyccino (verre de lait)	1,6
Café bombón (avec du lait concentré)	2,3
Café avec une boule de glace vanille	4,6
Carajillo (café et liqueur)	3,5
Barraquito (café avec lait, liqueur, lait concentré, cannelle et citron)	4,6
Infusion (thé classique, vert ou rouge, menthe poele, rooibos, tilleul ou camomille)	2,3

COCKTAILS	€
Tinto de verano (vin rouge et limonade)	6,5
Tinto de verano 0,5L	14
Tinto de verano 1L	20
Verre de sangria	6
Sangria 0,5L	14,5
Sangria 1L	24
Apérol Spritz	9
Mallorca Spritz (Canonita et tonic au pamplemousse)	10
Tequila Sunrise (Tequila, grenadine et jus d'orange frais)	9
Sex on the Port (Vodka, grenadine et jus d'orange frais)	9
Garibaldi (Campari et jus d'orange)	9
Malibú et jus d'ananas	8
Ricard Tomate ou et eau	7,5
D'autres Cocktails (gin, ron, whisky...)	9

VINS BLANCS	VERRE	BTL
Àngel Blanc de Blanca (Mallorca - Chardonnay & Viognier)	7,5	25
Favaritx (Menorca - Malvasia)	9,57	33
Faustino Rivero Ulecia (Rioja - Viura)	5,88	18
Cuné (Rueda - Verdejo)	7,1	23
Martín Códax (Rías Baixas - Albariño)	7,5	25
Terras Gauda (Rías Baixas - Albariño, Caiño blanco & Loureira)	9,3	31

VINS ROUGES	VERRE	BTL
Àngel Negre (Mallorca - Mantonegro, Cabernet Sauvignon & Merlot)	7,5	25
Faustino Rivero Ulecia (Rioja - Tempranillo & Garnacha)	5,88	18
Cuné Crianza (Rioja - Tempranillo, Garnacha & Mansuelo)	7,1	23
Ramón Bilbao Crianza (Rioja - Tempranillo)	8,7	29
Bicicletas & Demonios (Ribera del Duero - Tempranillo)	7,5	25

VINS ROSÉS	VERRE	BTL
Faustino Rivero Ulecia (Rioja - Garnacha)	5,88	18
Bicicletas & Peces (Somontano - Tempranillo)	7,41	24

CAVA	VERRE	BTL
Blau de Mar Brut (Cava - Macabeo, Parellada & Xarel·lo)	5,17	20

T.V.A. INCLUE

Nos plats sont élaborés avec des ingrédients de grande qualité. Malgré cela nous ne pouvons garantir un environnement exempt d'allergènes. Si vous avez des exigences particulières dues à des allergies ou intolérance demandez conseil à votre serveuse avant de passer votre commande.