



## ENTRÉES FROIDES

Jambon "100% ibérico de bellota" (tranché à la main avec pain artisanal et tomate 100 gr.)	33.00€ - ½ 24.00€
Anchois de la maison Rafa López Série d'Or (sélection 8 pièces exclusive pour Can Pasqual)	29.00€ - ½ 18,50€
Salade paysanne Can Pasqual (Avec tomate, poivron rouge grillé, poivron vert, oignon blanc et violet, pomme de terre et poisson séché)	19.00€
Salade du jardin (Salade verte, tomate, oignon, asperges blanches, poivron vert et avocat)	17.00€
Tartare de thon rouge mangue, avocat et algues	23.00€
Tartare de gambas et boullabaisse citronnée	23.00€
Ceviche Can Pasqual	24.00€
Anchois frais au vinaigre à la maison et pomme chips	16.00€
"Tiradito" de poisson du jour au vinaigrette d'agrumes	24.00€

## ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de homard	3.00€/u.
Croquettes de jambon ibérique	3.00€/u.
Sauté de sèche, flageolets, saucisse, vichyssoise de champignon, caviar de piment et encré de seiche	21.00€
Petits calamars frits avec chips d'oignons et carottes	19.00€
Poulpe frit (Plat traditionnel de Formentera)	18.00€
Calamars à l'encre (Plat traditionnel de Formentera)	19.50€
Calamar andalou mayonnaise au citron	19.50€
Anémones de mer (accompagnées de sauce tartare aux algues)	19.00€
Anchois frits au citron	16.00€

## RIZ (MIN. 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE)

Paella mixte (poulet, côtelettes de porc et fruit de mer)	24.00€
Riz "del Señoret" (Riz aveugle)	24.00€
Paella de poisson et fruits de mer	24.00€
Paella de homard	86.00€/Kg + riz 12.50€(p/p)
Riz noir	24.00€
Fideuà de poissons et fruits de mer	24.00€
Paella de légumes	24.00€
Riz de chou-fleur, "peix sec", et ail tendre	27.00€

**\* Tous nos riz peuvent être élaborés sec, crémeux ou dans son fond.**

Pain avec << ail et huile >> et olives écrasées (p/p)	3.00€
Pain sans gluten(p/p)	3.00€



## LES PLATS À LA BRAISE DE CAN PASQUAL (JOSPER)

### POISSON

Portion de poisson du jour (à demander au serveur)	33.00€
Poisson du jour (Entier et sauvage)	77.00€/Kg
Poisson grillé (min. 2 personnes)	38.00€(p/p)
Calamar grillé	19.50€
Poulpe grillé, pomme de terre à l'huile de «sobrasada»	23.00€

### VIANDES

Côte de bœuf de galice `` 30 jours de maturation'' (au poids)	70.00€/Kg. Mín 600grs
T-Bone de bœuf de galice `` 30 jours de maturation'' (au poids)	70.00€/ Kg. Mín 600grs
Entrecôte des Pyrénées `` 20 jours de maturation''	25.50€
Filet de bœuf des Pyrénées `` 20 jours de maturation''	27.00€
Côtelettes d'agneau frites (pommes de terre, ail et poivrons)	22.50€
Côtelettes d'agneau à la braise	22.50€
Poulet de ferme laqué	18.00€
Os à moelle, steak tartare et glace à la moutarde verte	28.00€
Sauces Maison : Poivré/ Roquefort / de la mer/Sauce verte	4.00€

### **PLATS DE L'ÎLE...**

#### **DANS LA PURE TRADITION (MÍN. 2 PERSONNES /PRIX PAR PERSONNE)**

Ragoût de poisson	36.00€(p/p)
Poisson au sel	77.00€/Kg
Poisson à la sauce verte	77,00€/Kg
``Bullit de peix'' – bouillasse payes avec riz ``a banda''	39.00€(p/p)
Homard frit servi avec œuf de la ferme, pomme de terre et poivron doux	86.00€/Kg
Zarzuéla de poissons et fruits de mer (minime 2 personnes)	39.00€(p/p)

### **PÂTES + PLATS POUR ENFANTS**

Spaghettis bolonaises	15.00€
Escalope de poulet et pommes frites	15.00€

### **DESSERTS FAITS A LA MAISON**

Soufflé Can Pasqual	13.00€
Formentera (Notre version du gâteau au chocolat )	10.00€
Coco Loco (noix de coco, chocolat et ananas) pour partager ()	13.00€
Salade des fruits	9.00€
Sorbet citron	6.00€
Glace maison (boule)	3.00€

**Nous parions sur des produits de proximité. Au restaurant Can Pasqual, nous utilisons des produits biologiques de Formentera.**

**Nos locaux sont conformes au règlement (UE) n ° 1169/2011 sur les informations relatives aux allergènes. Toute allergie ou intolérance communique au serveur. Je vous remercie**