pippers
restaurant
Mediterrani

Mediterranian Cuisine

Sushi Bar & Raw

RÉCUPÉRER L'ESPRIT
DU PORT D'ALCUDIA

·····ENTRÉES ET TAPAS·····

Pa amb oli 8.00
(pain grillé, huile d'olive et tomate)

Patatas bravas 8.00

Edamame à la vapeur 7.50

Croquettes de quinoa et de brocoli 11.50

Oeufs brouillés au jambon ibérique 15.00

Oeufs brouillés et copeaux de truffe noire 19.00

Oeufs brouillés aux bébé calmar 17.00

Poulet croustillant et guacamole maison 15.00

Crevettes enveloppées de bacon et sauce aïoli 16.00

Wontons (triangles) croustillants aux épinards, fromage de chèvre et sauce Teriyaki 13.00

Nachos au guacamole et piments jalapeños 15.00

Omelete crémeuse aux pommes de terre et aux oignons 11.00

Plat de jambon ibérique et pain "de cristal" 21.00

Plat de fromages et pain "de cristal" 18.00

Ailes de poulet 14.00
(peuvent également être épicées si vous le souhaitez)

Houmous, crudités et pain pita 14.00

Champignons à l'ail 11.50

Gyozas au poulet et aux légumes 11.50

Poivrons de Padrón 11.00

Parrillada de légumes et asperges sauvages 16.00

Tempura de légume et crevettes à la sauce Tentsayu 19.50

Morue frite et poivrons de Padrón 17.00

Calamars à l'andalouse 18.00

Crevettes à l'ail 18.00

Anchois frits 17.00

Poisson frit 17.00

Crevettes tempura et mayonnaise au jalapeño sriracha 17.50

Bébé calmar frits 17.00

· Moules 16.50
- *Thai : au lait de coco, au curry et à la coriandre*
- *À la marinière avec prensal blanc*
- *Avec une sauce aux poireaux, céleri et coriandre*

Poulpe de roche de Majorque 21.50
- *Frit ave aïoli noir*
- *Grillé*
- *À la galicienne*

·····SALADES·····

Gazpacho maison 10.00

Salade grecque · *oignons rouges, poivron vert, tomate, fromage feta, concombre, olives noires et origan* 15.00

Salade César · *variété de laitues, poulet, parmesan, croûtons et la fameuse sauce César* 16.00

Salade Gourmet · *variété de laitues, tomate cerise, jambon ibérique, fromage de chèvre et roquette* 17.00

Salade de saumon · *variété de laitues, saumon mariné à l'aneth et avocat* 16.00

Salade Caprese · *avec tomate, mozzarella fraîche et basilic* 15.00

Salade de fromage de chèvre grillé · *avec oignon caramélisé et noit* 15.00

·····HUÎTRES ET BAR À CRUDITÉS·····

Huîtres · *spécial "Daniel Sorlut" France*	**1u. 4.50**
Huîtres tempura · *avec sauce tentsuyu*	**2u. 9.00**
Huîtres à lait de tigre · *au curry vert*	**2u. 9.00**
Ceviche classique de bar · *lait de tigre, oignon rouge et chifles (chips de plantain vert)*	**19.50**
Tartare de saumon · *touche d'agrumes avec mâche, avocat, mangue et ikura*	**18.50**
Tartare de thon "Yellowfin" · *mariné avec du ponzu, du gingembre et guacamole*	**19.50**

·····BURGER · SANDWICH & TACOS·····

Burgers: 225 g et 100 % boeuf. Servi avec des frites.

Pipper's burger · *ketchup de tomate de Ramallet et vinaigrette à la moutarde*	**17.00**
The Big Cheese · *fromage au choix: cheddar, roquefort ou mozzarella fraîche*	**17.00**
Mexicana · *avec du guacamole, du fromage et des piments jalapeños*	**17.00**
Le Club · *sandwich de poulet, bacon, fromage, laitue et mayonnaise*	**17.00**
Sandwich suédois · *saumon mariné, oeuf et sauce cocktail*	**17.00**
Wrap de Falafel · *croquettes de pois chiches à la sauce yaourt*	**16.00**
Wrap de tofu · *tofu, aubergine frite et houmous de betterave*	**16.00**
Veggie Burger · *haricots noirs, champignons portobello, carottes et origan*	**16.00**
Tacos Cochinita Pibil · *épaule de porc marinée et mijotée avec sauce tomate et roucou*	**17.50**
Tacos Mexican · *Soft shell crab (crabe t empurisé), guacamole, coriandre et jus de citron vert*	**18.00**

·····PÀTES·····

Spaghetti à la bolognaise	**16.00**
Spaghetti à la carbonara	**16.00**
Tagliatelles de boeuf · *bacon, champignons et fromage parmesano*	**18.50**
Fettuccini · *au champignons et crevettes*	**18.50**
Fettuccini · *aux saumon et aux épinards*	**18.50**
Tagliatelles frutti di mare	**18.50**
Fetuccini al pesto	**16.00**
Tagliatelles aux légumes · *tomates confites, épinards, olives noires et tofu*	**16.50**

·····POISSONS ET FRUITS DE MER·····

Bar à l'unilatérale · *avec huile d'olive, vinaigre et ails*	**25.50**
Bar à la méditerranéenne · *avec de l'aïoli et des légumes de saison*	**25.50**
Morue confite à basse température · *avec de l'aïoli au safran*	**25.50**
Morue en tempura · *avec de pommes de terre, d'ail et de poivrons grillés*	**25.50**
Morue au four · *avec velouté tiède aux pommes de terre et poireaux*	**25.50**
Saumon Teriyaki · *asparges sauvages et sauce Teriyaki*	**23.50**
Saumon béarnaise · *avec de légumes sautés et de sauce béarnaise*	**23.50**
Saumon grillé · *herbes, ail et épices*	**23.50**
Thon avec crevettes sauce et fruits de mer · *légumes et riz pilaf*	**27.50**
Thon · *mariné à la sauce Ponzu avec sauce orange et gingembre*	**27.50**
Turbot avec des palourdes à la sauce verte	**26.50**
Turbot grillé	**26.50**
Homard grillé	**36.50**

·····GRILL·····

Poulet cajun · *de Louisiane et oignons frits*	**20.50**
Blanc de poulet grillé · *jambon ibérique et sauce parmesan*	**20.50**
Blanc de poulet au curry · *accompagné de riz et de légumes sautés*	**20.50**
Souvlaki (brochettes grecques) de poulet fermier · *mariné au citron, à l'ail et au persil, avec des pommes de terre au romarin*	**20.50**
Secret ibérique grill	**24.50**
Secret de porc ibérique · *avec sauce à la moutarde*	**24.50**

BOEUF PREMIUM

Filet de boeuf 230gr · *faux-fillet*	**29.50**
Surf&turf · *faux-filet de boeuf (120 gr) et un demi-homard*	**35.50**
Rib Eye 650gr · *côte de boeuf désossée*	**32.50**
Bone in Rib Eye 650gr · *côte de boeuf*	**32.50**

Boeuf du nord de l'Espagne séché pendant un minimum de 28 jours.

Sauces 3,50€ · *Allioli · Moutarde · Poivre*
Roquefort · Champignons · Bearnaise

PLATS DE RIZ

Min. 2 personne
(Prix par personne)

Paella mixte	18.50
Paella aux fruits de mer	18.50
Paella aux fruits de mer dite « de l'aveugle »	18.50
Paella aux légumes grillés	17.50
Riz noir, turbot, seiche et aïoli	19.50
Fideuá de poisson et de fruits de mer à l'aveugle	19.50

PLATS DE RIZ "A LA LLAUNA"

Homard et fruit de mer	28.50
Secret de porc et champignons	21.50
Crevettes rouges, seiche et aïoli	22.50
Seiche et botifarron	19.50

PIZZAS

Margarita · *tomate, mozzarella, basilic*	11.00
Prosciutto · *tomate, mozzarella et jambon*	13.50
Capricciosa · *tomate, mozzarella, jambon et champignons*	14.50
Pepperoni · *tomate, mozzarella et pepperonnii*	14.50
Quattro Formaggi · *tomate, mozzarella, fromage edam, roquefort et parmiggiano*	15.50
Bolognese · *tomate, mozzarella et sauce bolognaise*	15.50
Diavola · *tomate, mozzarella, pepperoni, bacon et huile piquante*	15.50
Don Giacomo · *tomate, mozzarella, poulet, bacon, oignon et huile piquant*	17.00
Parmiggiana · *tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette et parmiggiano*	17.50
Il padrino · *tomate, du boeuf, des oignons, du lard et de l'huile piquantel*	18.50
Mamma Mia · *tomate, mozzarella, crevettes et épinards*	18.50
Di Gabrielle · *tomate, mozzarella, fromage de chèvre, épinards, oignon*	17.00
Frutti de mare · *tomate, mozzarella, crevettes, calamars et moules*	18.50
Veggi · *tomate, mozzarella, courgette, oignon et poivron rouge*	13.50
Blossom Street · *tomate, mozzarella, jambon et ananas*	14.50
Ingrédient supplémentaire	2.00

DESSERT

Tiramisu avec ensaimada (brioche des Baléares) à l'arôme de cacao	7.50
Gâteau aux carottes	7.00
Brownie au chocolat et aux noix	7.50
Gató aux amandes et à la caroube	7.00
"Cheese cake" et sauce aux fruits rouges	7.50
Crumble yogur et fraises	7.50
Biscuit glacé au nougat	7.50
Boule de glace	3.00

Spécialité de la maison. 20 minutes d'élaboration. Pour 2 personnes.

Coulant au chocolat et glace à la vanille · 12.00€

Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille · 12.00€

pippers

restaurant
mediterrani