

**pippers**

restaurant  
Mediterrani



Mediterranean  
Cuisine

Sushi Bar  
& Raw

≡ RÉCUPÉRER L'ESPRIT  
DU PORT D'ALCUDIA ≡



## .....ENTRÉES ET TAPAS.....

<b>Pa amb oli</b> <i>(pain grillé, huile d'olive et tomate)</i>	8.50	<b>Ailes de poulet</b> <i>(peuvent également être épicées si vous le souhaitez)</i>	14.50
<b>Patatas bravas</b>	8.50	<b>Houmous, crudités et pain pita</b>	14.50
<b>Edamame à la vapeur</b>	8.00	<b>Champignons à l'ail</b>	12.00
<b>Croquettes de quinoa et de brocoli</b>	12.00	<b>Gyozas au poulet et aux légumes</b>	12.00
<b>Oeufs brouillés au jambon ibérique</b>	15.50	<b>Poivrons de Padrón</b>	11.50
<b>Oeufs brouillés aux bébé calmar</b>	17.50	<b>Parrillada de légumes et asperges sauvages</b>	16.50
<b>Poulet croustillant et guacamole maison</b>	15.50	<b>Tempura de légume et crevettes à la sauce Tentsayu</b>	19.50
<b>Crevettes enveloppées de bacon et sauce aioli</b>	16.00	<b>Morue frite et poivrons de Padrón</b>	17.50
<b>Wontons (triangles) croustillants aux épinards, fromage de chèvre et sauce Teriyaki</b>	13.50	<b>Calamars à l'andalouse</b>	17.50
<b>Nachos au guacamole et piments jalapeños</b>	15.00	<b>Crevettes à l'ail</b>	18.00
<b>Plat de jambon ibérique et pain "de cristal"</b>	21.50	<b>Anchois frits</b>	17.50
<b>Plat de fromages et pain "de cristal"</b>	18.50	<b>Poisson frit</b>	17.50
<b>Crevettes tempura et mayonnaise au jalapeño sriracha</b>	18.50	<b>Bébé calmar frits</b>	17.50

<b>· Moules</b>	<b>17.50</b>	<b>Poulpe de roche de Majorque</b>	<b>22.50</b>
· Thai : au lait de coco, au curry et à la coriandre		· Frit avec aioli noir	
· À la marinère avec prensal blanc		· Grillé	
· Avec une sauce aux poireaux, céleri et coriandre		· À la galicienne	

## .....SALADES.....

<b>Gazpacho maison</b>	10.50
<b>Salade grecque</b> · oignons rouges, poivron vert, tomate, fromage feta, concombre, olives noires et origan	15.50
<b>Salade César</b> · variété de laitues, poulet, parmesan, croûtons et la fameuse sauce César	16.50
<b>Salade Gourmet</b> · variété de laitues, tomate cerise, jambon ibérique, fromage de chèvre et roquette	17.50
<b>Salade de saumon</b> · variété de laitues, saumon mariné à l'aneth et avocat	17.00
<b>Salade Caprese</b> · avec tomate, mozzarella fraîche et basilic	15.50
<b>Salade de fromage de chèvre grillé</b> · avec oignon caramélisé et noix	15.50



## .....HUÎTRES ET BAR À CRUDITÉS.....

<b>Huîtres</b> · spécial "Daniel Sorlut" France	1u. 5.00
<b>Huîtres tempura</b> · avec sauce tentsuyu	2u. 11.00
<b>Huîtres à lait de tigre</b> · au curry vert	2u. 11.00
<b>Ceviche classique de bar</b> · lait de tigre, oignon rouge et chifles (chips de plantain vert)	21.00
<b>Tartare de saumon</b> · touche d'agrumes avec mâche, avocat, mangue et ikura	19.50
<b>Tartare de thon "Yellowfin"</b> · mariné avec du ponzu, du gingembre et guacamole	21.50



## .....BURGER · SANDWICH & TACOS.....

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

<b>Pipper's burger</b> · ketchup de tomate de Ramallet et vinaigrette à la moutarde	17.00
<b>The Big Cheese</b> · fromage au choix: cheddar, roquefort ou mozzarella fraîche	17.50
<b>Mexicana</b> · avec du guacamole, du fromage et des piments jalapeños	17.50
<b>Le Club</b> · sandwich de poulet, bacon, fromage, laitue et mayonnaise	17.50
<b>Sandwich suédois</b> · saumon mariné, oeuf et sauce cocktail	17.50
<b>Wrap de Falafel</b> · croquettes de pois chiches à la sauce yaourt	16.50
<b>Wrap de tofu</b> · tofu, aubergine frite et houmous de betterave	16.50
<b>Veggie Burger</b> · haricots noirs, champignons portobello, carottes et origan	16.50
<b>Tacos Cochinita Pibil</b> · épaule de porc marinée et mijotée avec sauce tomate et roucou	17.50
<b>Tacos Mexican</b> · Soft shell crab (crabe empurisé), guacamole, coriandre et jus de citron vert	18.00

## .....PÂTES.....



<b>Spaghetti à la bolognaise</b>	17.00
<b>Spaghetti à la carbonara</b>	17.00
<b>Tagliatelles de boeuf</b> · bacon, champignons et fromage parmesano	19.00
<b>Fettuccini</b> · au champignons et crevettes	19.00
<b>Fettuccini</b> · aux saumon et aux épinards	19.00
<b>Tagliatelles frutti di mare</b>	19.00
<b>Fettuccini al pesto</b>	16.50
<b>Tagliatelles aux légumes</b> · tomates confites, épinards, olives noires et tofu	16.50

.....POISSONS ET FRUITS DE MER.....

<b>Bar à l'unilatérale</b> · avec huile d'olive, vinaigre et ails	25.50
<b>Bar à la méditerranéenne</b> · avec de l'aïoli et des légumes de saison	25.50
<b>Morue confite à basse température</b> · avec de l'aïoli au safran	25.50
<b>Morue en tempura</b> · avec de pommes de terre, d'ail et de poivrons grillés	25.50
<b>Morue au four</b> · avec velouté tiède aux pommes de terre et poireaux	25.50
<b>Saumon Teriyaki</b> · asperges sauvages et sauce Teriyaki	23.50
<b>Saumon béarnaise</b> · avec de légumes sautés et de sauce béarnaise	23.50
<b>Saumon grillé</b> · herbes, ail et épices	23.50
<b>Thon avec crevettes sauce et fruits de mer</b> · légumes et riz pilaf	27.50
<b>Thon</b> · mariné à la sauce Ponzu avec sauce orange et gingembre	27.50
<b>Turbot avec des palourdes à la sauce verte</b>	26.50
<b>Turbot grillé</b>	26.50
<b>Homard grillé</b>	38.50

.....GRILL.....



<b>Poulet cajun</b> · de Louisiane et oignons frits	21.50
<b>Blanc de poulet grillé</b> · jambon ibérique et sauce parmesan	21.50
<b>Blanc de poulet au curry</b> · accompagné de riz et de légumes sautés	21.50
<b>Souvlaki (brochettes grecques) de poulet fermier</b> · mariné au citron, à l'ail et au persil, avec des pommes de terre au romarin	21.50
<b>Secret ibérique grill</b>	25.50
<b>Secret de porc ibérique</b> · avec sauce à la moutarde	25.50

**BOEUF PREMIUM**

<b>Filet de boeuf 230gr</b> · faux-fillet	29.50
<b>Rib Eye 650gr</b> · côte de boeuf désossée	32.50
<b>Bone in Rib Eye 650gr</b> · 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	19.50
Paella aux fruits de mer dite « de l'aveugle »	19.50
Paella aux légumes grillés	17.50
Riz noir, turbot, seiche et aioli	20.50
Fideuá de poisson et de fruits de mer à l'aveugle	20.50



**RIZ SPÉCIAUX**

Homard et fruit de mer	29.50
Secret de porc et champignons	22.50
Crevettes rouges, seiche et aioli	23.50
Seiche et botifarron	20.50

.....PIZZAS.....

Margarita · tomate, mozzarella, basilic	11.00
Prosciutto · tomate, mozzarella et jambon	13.50
Capricciosa · tomate, mozzarella, jambon et champignons	15.00
Pepperoni · tomate, mozzarella et pepperonnii	15.00
Quattro Formaggi · tomate, mozzarella, fromage edam, roquefort et parmesan	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
Parmigiana · tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette et parmesan	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
“Cheese cake” et sauce aux fruits rouges	7.50
Crumble yogur et fraises	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* 

