



FRANÇAIS

ENTRÉES

Friand de veau maison Farci de viande rôtie, œuf dur, oignon et olives Céréales, Œufs, Sulfites	5.50	Gésiers de bœuf Gésiers grillés à la braise avec une touche de citron et fleur de sel. -	20.00
Chorizo créole fait maison Charcuterie de porc ibérique et veau grillée et servie sur un lit d'oignon confit Sulfites	6.50	Steak tartare Filet de bœuf maturé, haché et assaisonné au style classique. Œuf, Moutarde, Sulfites	21.00
Pommes de terre frites "bravas" Rancho Chico Pommes de terre maison croustillantes accompagnées d'une sauce brava légèrement piquante. Sulfites	9.50	Poulpe de Galice grillé Poulpe grillé sur les braises et accompagné de pomme de terre confite. Mollusques	21.50
Croquettes du jour (6 unités) Croquettes artisanales avec farce variable selon la saison. Céréales, Œufs, Lait	13.50	Carpaccio de bœuf Wagyu national Fines tranches de viande de Wagyu national sur un lit de tomate agrémenté de roquette et de fromage parmesan Lait	22.00
Calamars à l'andalouse Rancho Chico Calamars panés et frits à l'andalouse, servis avec de l'aïoli à l'ail noir. Mollusques	18.50	Tartare de thon d'almadraba Thon frais d'Almadraba, émietté et assaisonné avec du wakamé, soja et vin japonais Mirin Poisson, Soja, Sulfites	23.00
Cecina de Leon fumée Fines tranches de cecina (viande séchée) sur pain fumé avec tomate confite. Céréales	19.00	Jambon ibérique Bellota Jambon ibérique de Bellota coupé à la main. -	35.00
Terrine de foie gras maison Foie gras élaboré maison, servi sur pain aux noix et marmelade de poivrons piquillo de Lodosa. Fruits à coque, Céréales	19.50	Potage du jour Potage maison qui varie selon le jour et la saison. -	12.50
		Pain de campagne Pain rustique traditionnel servi avec coulis de tomate, aïoli et olives. Lait, Sulfites, Céréales	6.50

SALA DES

Salade Rancho Chico 18.00

Mélange de feuilles fraîches avec tomate rose, assaisonnement de la maison et une touche méditerranéenne.

Œufs

Salade tiède Rancho Chico 18.50

Pommes de terre écrasées avec poivron grillé, miettes de morue Barquero et assaisonnement d'huile d'olive extra vierge

Poisson

Burrata fumée 19.00

Burrata douce avec une touche fumée, servie sur un lit d'épinards, tomate séchée et huile à la truffe.

Lait

Salade de poulet croustillant 18.50

Jeunes pousses au poulet croustillant, amandes effilées et vinaigrette à la mangue.

Lait, Fruits à coque, Gluten

VÉGA NES

Épi de maïs 15.00

Epi grillé, avec margarine végétale, fumé, et croustillant.

Céréales

Escalivade Rancho Chico 17.00

Plat gourmand et léger traditionnel de légumes grillés

Sulfites

Tumbet de Majorque 17.50

Gratin de légumes classique majorquin avec aubergine, pomme de terre et poivron, cuit à la braise.

Sulfites

Hamburger végétarien 18.00

Burger de tofu à la braise avec accompagnements végétaux sur pain artisanal.

Soja, Gluten

Cœurs de laitue de Tudela grillés 18.00

Cœurs de laitue tendres cuits à la braise et servis avec des poivrons grillés.

—

NOS PRODUITS FERMIERS

Œufs brouillés 12.00

Œufs frits sur une base de pommes de terre, parfaits pour accompagner les extras disponibles.

Œuf

Poulet fermier (demi) 22.00

Poulet fermier cuit grillé, avec la peau crouillante et à l'intérieur juteux.

—

Cailles (2 unités) 16.00

Cailles grillées, idéales pour les amateurs de petit gibier.

—

*Extras pour les œufs brouillés

Soubressade 6.00

Soubressade majorquine à ajouter aux Œufs brouillés.

Lait, Sulfites

Morue 7.00

Lamelles de morue pour accompagner les Œufs.

Poisson

Épaule ibérique 7.50

Jambon ibérique maturé comme accompagnement.

—

Foie de canard 8.00

Foie de canard grillé pour accompagner les "huevos rotos"

—

VIANDES GRILLÉES

Tous nos plats de viande sont accompagnés de choux rouge sauté et de pomme de terre rôtie.
Propre maturation.

Entrecôte de bœuf 400g Pièce juteuse de bœuf à propre maturation, cuit à la cuisson désirée sur la braise.	28.00	Gazapo Viande de jeune lapin, au goût délicat et à la texture tendre.	23.00
Filet de bœuf 300g Filet maturé, tendre et au goût intense, cuit à la braise.	33.00	Presa ibérique (env. 300g) Pièce noble du porc ibérique, juteuse et persillée.	29.00
Filet mignon de bœuf 300g Médallions de filet de bœuf maturé, délicats et doux.	32.00	Secreto de porc ibérique (env. 300g) Partie juteuse et savoureuse du porc ibérique, grillée à la braise.	27.00
Côte de bœuf "minimum 1kg" Grande pièce de viande avec l'os, maturée et cuite lentement sur le feu.	6.50 x100g	Filet mignon de porc ibérique (env. 400g) Pièce tendre de porc ibérique, cuit avec précision sur le feu.	29.00
Steak Chateaubriand "minimum 700g" Centre du filet mignon, parfait pour partager, cuit à la cuisson désirée.	12.00 x100g	Gigot d'agneau de Majorque (min. 2 personnes) Gigot tendre et juteux d'agneau rôti	33.00 p.p.
Steak T-bone "minimum 1kg" Pièce classique américaine avec os en T, avec le filet et l'entrecôte.	7.00 x100g	Épaule d'agneau de Majorque Pièce juteuse et savoureuse d'agneau rôtie lentement dans son propre jus	35.00
Tomahawk "minimum 1kg" Pièce impressionnante avec l'os long, idéal pour les amateurs de viande.	7.50 x100g	Carré d'agneau de Majorque Pièce d'exception provenant de l'échine d'agneau, cuit au grill avec croute d'amandes	29.00
		Côtelettes d'agneau de Majorque Pièces tendres des côtes d'agneau, grillés	28.00

EXTRA ACCOMPAGNEMENTS

Délicieux! Pour accompagner nos viandes et poissons

Pomme de terre grillée directement sur les braises Pomme de terre cuite lentement au grill, servie avec du beurre aux fines herbes ou crème fraîche. Lactose	4.50	Purée de pomme de terre grillée avec crème de moelle Purée fine au goût prononcé de la moelle infusée. Lactose	4.50
Poivron grillé Poivron rouge grillé avec huile d'olive vierge et fleur de sel.	4.50	Pommes de terre aigres frites naturelles Pommes de terre de type aigre coupées et frites de manière artisanale.	4.50

VIANDES SÉLECTES

Tous nos plats de viande sont accompagnés de choux rouge sauté et de pomme de terre rôtie.
Consulter maturation.

Côte de viande bovine Blonde de Galice "minimum 1kg" 13.00 x100g

Pièce premium de viande bovine Blonde de Galice, au goût intense, maturation longue et persillage.

Côte de bœuf de Galice "minimum 1kg" 16.50 x100g

Viande de bœuf à la maturation sélectionnée, idéale pour partager et à savourer lentement.

Faux-filet de bœuf d'Angus "minimum 300g" 11.50 x100g

Pièce juteuse de bœuf d'Angus marbrure équilibrée et maturation optimale.

Filet de bœuf d'Angus maturé "minimum 300g" 12.50 x100g

Filet d'Angus maturé, très tendre et au goût prononcé.

Steak Rib Eye Wagyu Japonais "minimum 200g" 32.00 x100g

Pièce d'exception de bœuf Wagyu Japonais, très persillée qui fond dans la bouche.

Sauces au choix: Chèvre / Bolets / Chimichurri / Poivre / Menthe
Laitages, Fruits à coque

3.50

POISSONS GRILLÉ

Tous les plats de viande sont accompagnés de chou rouge sauté et de pomme de terre rôtie. Propre maturation.

Daurade nationale 25.00

Daurade fraîche cuite lentement au grill pour conserver sa chair ferme et juteuse.

Poisson

Bar national 26.00

Bar entier au grill avec sa peau croustillante et au goût délicat, parfait pour les amateurs de poisson blanc.

Poisson

Calamar national 25.00

Calamar cuit au grill, à la texture tendre et au goût marin naturel.

Mollusques

Dos de morue de la mer 30.00

Cantabrique (golfe de Gascogne) légèrement salé

Morue "Barquero" servie à point à la texture délicate.

Poisson

Ventrèche de Thon rouge d'Almadra grillé 29.00

Ventrèche de thon brièvement grillé.

Poisson

Poisson frais de la halle (selon disponibilité) S.P.M.

Sélection journalière de poisson du marché cuit au grill.

Poisson

RIZ AU FEU DE BOIS

Minimum 2 personnes · Price per person

Riz "aveugle" de crevette tigrée 30.00

Riz cuit au feu de bois au goût intense marin, rehaussé par la crevette de Méditerranée.

Crustacés, Poisson,
Mollusques, Sulfites

Riz "aveugle" de Rib Eye maturé 33.00

Riz cuit au feu de bois.
Accompagné d'un savoureux
Rib Eye basque, maturé
durant 40 jours.

Céréales

Riz "aveugle" à base de presa de porc ibérique 32.00

Riz cuit au feu de bois avec pièce
de presa de porc ibérique, sans os
et au puissant goût de viande.

Céréales

HAMBURGERS D'AUTEUR

Tous les burgers sont accompagnés de pommes frites

Smash burger Rancho Chico 21.00

Burger style smash avec double
viande grillée, pain artisanal,
fromage, oignon, cornichons et
moutarde.

Céréales, Œufs, Moutarde, Sulfites

Burger de bœuf maturé Rancho Chico 22.00

Hamburger de viande
bovine maturée au grill, pain
moelleux, fromage fondu
et accompagnement
classique.

Céréales, Œufs, Sulfites

Burger de Wagyu national 32.00

Hamburger à la viande de
bœuf de wagyu national
grillé, pain moelleux,
fromage, bacon et oignon
confit

Céréales, Œufs, Moutarde, Sulfites

Burger de sèche 20.00

Original burger de sèche au
grill, pain moelleux grillé,
et accompagnement.

Céréales, Soja, Mollusques

PÂTES

Spaghettis Bolognaise 17.50

Spaghettis accompagnés d'une délicieuse sauce à la viande, à la tomate et aux légumes

Céréales, Œufs, Sulfites

Cannellonis à la viande 18.50

Fines feuilles de pâtes farcies de viande rôtie couvertes de sauce tomate et de béchamel gratinée

Céréales, Œufs, Lactose

Lasagnes faites maison à la viande 18.50

Gâteau classique avec plusieurs couches alternées de feuilles de pâtes et de viande rôtie.

Céréales, Œufs, Lactose

POUR LES PETITS

Nuggets de poulet 14.50

Nuggets croustillants de poulet accompagnés de pommes frites.

Céréales

Nuggets de colin 15.00

Nuggets élaborés avec du colin naturel, panés et cuits, accompagnés de pommes de terre.

Céréales, Œufs

Burger 14.50

Mini hamburger de viande bovine, pain moelleux, accompagnement de pommes frites.

Céréales, Œufs

DOUCE TENTATION

Tarte au fromage Philadelphia 9.00

Tarte crémeuse élaborée avec du fromage type Philadelphia sur base croustillante, accompagnée de marmelade artisanale.

Œufs, Lait

Flan maison au dulce de leche 9.00

Flan doux et délicat, fait maison, avec une touche de confiture de lait.

Œufs, Lait

Tiramisu aux noisettes 9.00

Version originale du classique italien à la crème de mascarpone et touche de noisettes.

Œufs, Lait, Fruits à coque

Profiteroles à la vanille 9.00

Profiteroles fourrées de glace à la vanille et nappées de sauce au chocolat.

Œufs, Lait

Crème brûlée 9.00

Crème brûlée à la surface caramélisée et légèrement croustillante

Œufs, Lait

Crêpes Suzette 9.00

Crêpes très fines fourrées de confiture de lait

Œufs, Lait

Glaces artisanales 9.00

Choix rotatif de glaces artisanales élaborées avec des ingrédients naturels.

Œufs, Lait