

POUR COMMENCER

Croquettes maison (crevettes, jambon ibérique) (gluten, lait, œufs, crustacés)	3,50€/ uni.
“Gilda Can Pasqual” (pickles, anchois, boquerón et fromage de chèvre) (poisson, lactose, gluten)	10,00€
Croustillants farcis de brandade de sériole (4 unités) (gluten, poisson, œuf, lactose)	25,00€
Huîtres Gillardeau n°2	
Nature avec vinaigrette	6,00€/ uni.
Nature avec caviar Osetra (Real Caviar)	19,00€/ uni.
En tempura, fruit de la passion et parmesan (gluten, lactose)	7,00€/ uni.
Boîte de caviar Osetra 30 g, avec brioche et crème fraîche (crustacés, poisson, gluten, lait)	130,00€
Plateau de fromages affinés des Baléares, avec confiture de figues** (lait, gluten, fruits à coque) Selon disponibilité **	22,00€
Tartine de pain XEIXA avec sobrasada affinée, miel de Can Pasqual (4 unités) (gluten)	15,00€
Anchois “Série Or” Rafa López (poisson)	6,00€ uni. 21,00€ (4 uni)
Jambon 100 % ibérique de bellota, 100 g, coupé à la main	39,00€
Pain artisanal fait maison, avec huile d'olive vierge extra de Formentera et olives marinées (gluten)	4,75€ (p/p)
Aïoli (lait)	2,50€
Pain sans gluten	4,50€ (p/p)
Pain cristal avec tomate râpée (4 unités) (gluten)	7,00€

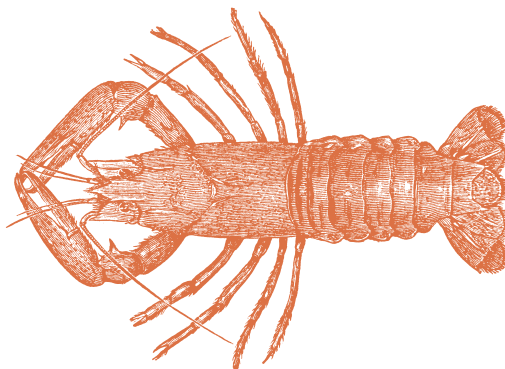
TVA incluse dans tous les prix.

Notre établissement est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information sur les allergènes.
Veuillez informer le serveur de toute allergie ou intolérance.

PLATS DE L'ÎLE... NOUS AIMONS LA TRADITION

Cuisine traditionnelle de Formentera

Zarzuela de poisson et fruits de mer (poisson, crustacés, mollusques)	65,00€(p/p)(min.2 pers)
Poisson sauce verte/provençale ou en croûte de sel (bar, turbot) (poisson, lait)	85,00€/Kg
Poisson frais sauvage ("rotja, mérrou, "gallo")	120,00€/Kg
Bullit de peix avec riz a banda (poisson, crustacés, mollusques)	50,00€(p/p)
Homard frit avec œufs fermiers, pommes de terre et poivrons (crustacés)	130,00€/Kg
Langouste frite avec œufs fermiers, pommes de terre et poivrons (crustacés)	195,00€/Kg
Caldereta (avec riz blanc et toasts de pain) (crustacés, fruits à coque, gluten)	
Homard	130,00€/Kg
Langouste	195,00€/Kg
Friture de poulpe	26,00€



TVA incluse dans tous les prix.

Notre établissement est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information sur les allergènes.
Veuillez informer le serveur de toute allergie ou intolérance.

Saveur et
tradition



Depuis
1964

CRUS... NOS PRODUITS DANS LEUR FORME LA PLUS FRAÎCHE

Ceviche Can Pasqual de corvina

(préparé de manière traditionnelle, avec coriandre, ají amarillo, citron vert, maïs, oignon rouge, avocat, patate douce, coriandre et anneaux d'oignon en tempura)
(poisson, céleri, crustacés, gluten)

36,00€

Tartare de thon rouge et avocat sur burrata fraîche

(poisson, soja, sésame, lactose)

45,00€

Tartare de crevette rouge avec bouillabaisse citronnée de ses têtes

(crustacés, gluten)

35,00€

Steak tartare de filet de bœuf avec moelle grillée et pain brioche

(gluten, lait, poisson, œuf)

38,50€

Aguachile de tomate et crevettes

(poisson)

39,00€

FRITURES... DE LA MER ET CROUSTILLANTES

Rabas de calamar noires à la bruta (hommage à « Fuego Negro »)

(gluten, poisson)

29,00€

Calamar à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi

(gluten, poisson)

29,00€

Friture de Saint-Pierre, aux oignons, mayonnaise
au citron vert et sweet chili

(gluten, poisson)

29,00€

Anchois frits au citron vert, ou à l'ail et à l'œuf au plat

(gluten, poisson)

21,50€

PÂTES ET PLATS POUR LES PLUS JEUNES

Spaghettis tomate et parmesan (gluten, lait)

18,00€

Penne rigate au pesto d'épinards et carpaccio de crevettes

(gluten, crustacés, fruits à coque)

42,00€

Demi-poulet fermier rôti au four à braises avec frites (soja)

32,00€

Cannelloni de poulet paysan gratiné (gluten)

28,00€

TVA incluse dans tous les prix.

Notre établissement est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information sur les allergènes.
Veuillez informer le serveur de toute allergie ou intolérance.

SALADES ET ENTRÉES

Salade paysanne Can Pasqual

(Tomate, "bescuit", poivron rouge rôti, poivron vert, oignon, pomme de terre et "peix sec")

(gluten, poisson)

21,50€

Avocat grillé farci aux crevettes, sauce cocktail, oignon rouge et algues

(crustacés, poisson)

23,00€

Salade du potager

(laitue, tomate, oignon, asperges blanches, poivron vert, avocat, carotte, radis)

20,50€

Artichauts grillés avec jambon ibérique, fromage Mahón et jus de viande (2 pièces)

(lait, soja)

26,00€

Palourdes galiciennes à la marinière

(mollusques)

25,50€

Grillade de légumes à la braise avec sauce romesco

(fruits à coque, gluten)

22,50€

Poulpe "a feira"

(poisson, crustacés)

35,00€

Sauté de seiche, fèves et butifarra avec espuma de pomme de terre

(poisson, crustacés, lait)

27,00€



TVA incluse dans tous les prix.

Notre établissement est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information sur les allergènes.
Veuillez informer le serveur de toute allergie ou intolérance.

RIZ / FIDEUÁ

(Min. 2 personnes / prix par personne)

(poisson, crustacés, mollusques)

Paella mixte (poulet fermier, travers de porc,
seiche, crevettes, palourdes, langoustines) 36,00€

Riz "Senyoret" (crevettes décortiquées, moules,
seiche, poisson frais) 32,00€

Paella de poisson frais et fruits de mer
(langoustines, seiche, poisson frais, palourdes) 38,00€

Paella de homard national 130,00€/Kg + riz 14.00€ (p/p)

Paella de langouste 195,00€/Kg + riz 14.00€ (p/p)

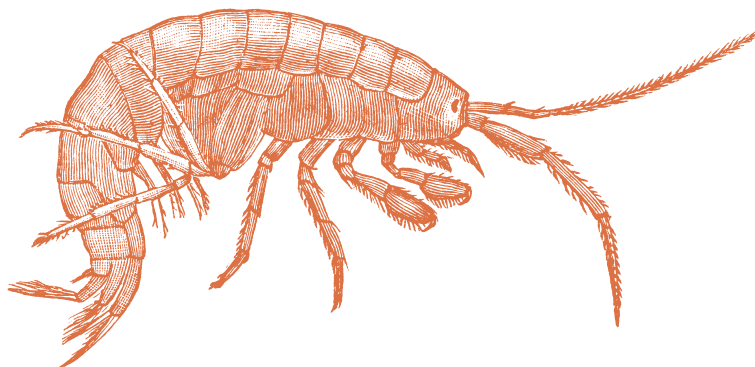
Paella de carabineros, seiche et noix de Saint-Jacques 49,50€

Riz ou fideuá noire (crevettes, seiche, chipirons, moules) 32,00€

 Riz de légumes bio de l'île (de saison) 27,50€

Fideuà de mérou de Formentera et aioli au safran) 45,00€

*** Tous nos riz peuvent être servis en version bouillon, crémeuse ou sèche.**



TVA incluse dans tous les prix.

Notre établissement est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information sur les allergènes.
Veuillez informer le serveur de toute allergie ou intolérance.

LES GRILLADES DE CAN PASQUAL (POISSONS ET VIANDES)

(Préparées sur notre grill ou au four Jospé au charbon)

Poisson sauvage ("gallo", "rotja", pagres, denté, virrey...)	120,00€/Kg
Bar, turbot, dorade	85,00€/kg
Portion de poisson du jour	37,00€
Portion de mérrou	46,00€
Calamar grillé (poisson, crustacés)	35,00€
Crevette rouge (200 g) (crustacés) * saison	45,00€
Carabineros (crustacés, mollusques)	200,00€/Kg
Grillade de poisson frais du jour	58€(p/p)
Côte de veau maturée	105,00€/Kg (Min. 1kg)
Entrecôte de bœuf maturée (300 g env.)	32,00€
Filet de veau (200 g env.)	32,00€
Flambé avec sauce au poivre (lait, soja)	37,00€
Côtelettes d'agneau de lait, aioli au mortier et pommes de terre à la paysanne	46,00€
Burger de bœuf mûr avec fromage affiné de Mahón, sauce secrète et notre pain délicat (gluten, lait)	29,50€
Voladeiras grillées (mollusques)	22,50€

TVA incluse dans tous les prix.

Notre établissement est conforme au règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information sur les allergènes.
Veuillez informer le serveur de toute allergie ou intolérance.

Saveur et
tradition



Depuis
1964

POUR ACCOMPAGNER

Pommes de terre “véritables” (frites à la paysanne avec ail et pimientos del padrón)	8,00€
Feuilles fraîches assaisonnées avec sauce César (lait)	8,00€
Bimi grillé avec sauce romesco	10,00€
Poivrons “de Padrón”	7,50€
Poivrons “del piquillo”	9,00€

**À terminer chez soi. Tupper écologique 1,00€*

Depuis 1964, chez Can Pasqual, nous préservons la tradition et le respect du produit comme base de notre cuisine.

Des préparations faites maison, des recettes de toujours et une manière de concevoir la gastronomie liée à l'île.

Des saveurs authentiques, sans artifices, qui racontent Formentera et son essence.

Parce que pour nous, cuisiner, c'est faire vivre la mémoire à travers le temps.