

Entrées

Croquettes de ragoût de seiche et son encre (4 unités)	12 €
Salade de chicorée avec morue marinée, jus d'olive et sauce "xatonada"	18 €
Artichauts confits, sobrasada majorquine et gratin au fromage manchego	18 €
Cannelloni de queue de bœuf braisée à l'amontillado et cèpes	22 €
Crevettes de Palamós grillées	45 €
1/2 Ration de crevettes de Palamós grillées	25 €
Anguille Kabayaki à l'aubergine et au foie gras	25€

Mollusques

Moules au curry thaïlandais	18 €
Pétoncles grillés avec vinaigrette aux pommes et au foie gras	24 €
Couteaux marinées à la vinaigrette de soja, à la moutarde et à l'eau de gingembre	24 €

Poissons du marché marinés

"Tiradito" de coquilles Saint-Jacques avec "leche de tigre" au chili jaune	18 €
Thon rouge de Méditerranée mariné au sésame épicé, œuf à basse température et manioc frit	26 €
Ceviche mixte de crevettes et de maigre avec "leche de tigre" de piment jaune	26 €
Usuzukuri de bar avec sauce romesco et furikake	22 €

Pour finir

Poisson du marché grillé (*)	S/M
Filet de turbot grillé	28 €
"Mar y montaña" de lotte à la bajoue ibérique, queues de crevettes et champignons de saison	40 €
Riz avec champignons de saison, escargots de mer et "butifarra del perol" (saucisse catalane)	32 €
Homard à l'ail avec œufs au plat et pommes de terre pont neuf	65 €
Filet de bœuf de Gérone grillé à la sauce café de Paris	36 €
Carré d'agneau avec sauce au vin de Porto	38 €
Côte de boeuf grillé (1kg)	50 €

Desserts

Coupe de glace à la vanille Bourbon	8 €
Flan de coco et ananas grillée	8 €
Tiramisu	8 €
Pain perdu au thé vert avec la glace à la crème	8 €
Salade de fruits avec sorbet à la mandarine	8 €

Accompagnements

(*) Pour les plats comprenant une garniture

Citrouille grillé
Pommes de terre Pont neuf
Poivrons piquillos
Artichauts confits
Légumes de saison

