

ENTRÉES

Tomate de saison avec oignon de Figueres écrasé "al cop de puny", olives de Kalamata et huile au basilic	12€
Gazpacho traditionnel avec croûtons et coupeaux de jambon ibérique	14€
Pain de coca à la tomate et anchois de l'Escala	22€
Jambon ibérique avec pain croustillant	28€
Carpaccio de crevettes de Palamós avec une touche d'agrumes et beurre de son corail	40€
Croquettes faites maison de crevettes de Palamós et de lotte	14€
Melon au jambon ibérique	28€
Salade de feuilles de chêne avec pastèque, tomate, anchois et olives de Kalamata	18€
Calamars "de potera" à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes	15€

NOS ENTRÉES GRILLÉES

Aubergine crémeuse avec burrata fraîche et pignons de pin	14€
Moules de Bouchot	16€
Calamar "de potera" à l'ail et au persil	16€
Crevettes de Palamós (1/2 portion ou portion)	35€ / 60€
Grillade de légumes à la sauce romesco	12€

PLATS PRINCIPAUX

À la braise!

Poisson du jour	S/M
Lotte de côte à l'ail et au persil	45€
Homard bleu (600-700g) avec frites maison, œufs frits à l'ail et au piment fort	80€
Filet de bœuf de Girona avec escalope de foie et réduction de Ratafia	36€
Côte de bœuf d'1 kg maturée 30 jours	90€
Plume ibérique aux textures de pomme acidulée	28€
Épaule d'agneau cuite à basse température puis finie à la braise	35€

DESSERTS FAITS MAISON

Glace au nougat avec liqueur de Ratafia et amandes grillées	10€
Ananas caramélisé à la braise avec glace à la noix de coco et chocolat au fruit de la passion	10€
Cookie au chocolat noir avec pépites, fruits rouges et une touche de menthe et d'agrumes	10€
Tarte maison de Santiago avec glace à la mandarine et gelée d'Amaretto	10€
"Xuixo" grillé et fourré à la crème aux noisettes et glace au yaourt	10€
Dessert classique du "músic" avec son petit verre de Muscat	10€



NOS RIZ

Préparés avec du riz de Pals

Paella de poisson et fruits de mer (*)	25€
Paella de légumes	20€
Riz crémeux au homard bleu (*)	42€
Riz "del Senyoret" (*)	27€
Fideua aux langoustines et calamars (*)	25€

(*) *minimum 2 personnes – prix par personne*

ACCOMPAGNEMENTS

Tomate avec huile d'olive et sel	5€
Salade de feuilles de chêne et oignon de Figueres	6€
Frites maison	5€
Pomme de terre cuite à la braise	6€
Épi de maïs grillée	5€

MENU DU RIZ

(minimum 2 personnes)

Entrées à partager

Pain de coca à la tomate avec anchois de l'Escala

Tomate de saison avec oignon de Figueres "al cop de puny", olives de Kalamata et basilic frais

Croquettes faites maison de crevettes de Palamós et de lotte

Calamars de potera à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes

Plat principal (à choisir)

Paella de poisson et fruits de mer

ou

Riz crémeux au homard bleu +20€ par personne

Desserts (à choisir)

Glace au nougat avec liqueur de Ratafia et amandes grillées

ou

Ananas caramélisé à la braise avec glace à la noix de coco et chocolat au fruit de la passion

Prix: 60€ par personne

Boissons non comprises

