

# MENU DE SAISON

## Apéritifs

(avec supplément)

Jambon ibérique coupé à la main avec pain de coca de Folgueroles (1/2 portion) | 14€

Pain de coca à la tomate et aux anchois de l'Escala | 3€/u

Notre gilda au piment d'Ibarra, au thon et à l'escabèche de cidre | 6€/u

Crevettes de Palamós grillées (1/2 portion) | 28€

Croquette faite maison de crevette | 2.5€/u

Croquette faite maison de jambon ibérique et poulet rôti | 2.5€/u

## Entrées

Salade de chou *Kale* avec vinaigrette de noix, orange, fromage *Urgèlia* et jambon croustillant

Crème de poireau avec morue confite et croustillant de boudin noir

Carpaccio de thon avec vinaigrette de soja

Tomate farcie de burrata avec olivada, anchois et "ajoblanco"

Terrine de légumes de printemps avec romesco doux

Œufs à basse température à la ratatouille et toast de pain croustillant

Fideuà à la casserole avec seiche, moules et palourdes

Fèves à la catalane

## Plats principaux

Brochette de saumon en tempura à la sauce de citron et curcuma

Dorade grillée avec petits pois et jambon

Saint Pierre avec sauce au fenouil

Cassolette de colin à la sauce verte, pommes de terre et palourdes

Entrecôte grillée avec sauce à la moutarde

Joue de porc ibérique à basse température avec parmentier de pommes de terre

Magret de canard aux cerises, vin rouge et crémeux de céleri-rave

Médallions de poulet avec sauce aux agrumes

## Desserts faits maison

Cheesecake avec crémeux de crumble de biscuits Oreo, mangue et chocolat blanc

Salade de fruits de saison

Mousse de crème catalane avec glace au "carquinyoli"

Mousse au chocolat avec fruits rouges

Yaourt nature avec fruits de saison

35€

Boissons non incluses

