

MENU DE SAISON

Apéritifs

- Toast à l'houmous avec cornichons, crème aigre et saumon fumé | 7€
- Brioche de tartare de thon avec mayonnaise de *miso* blanc | 8 €
- Crevettes de Palamós grillées | 22 €
- Croquettes du jour | 2.5 € / unité

Entrées

- Salmorejo* de fraises avec pétoncles et huile de basilic
- Ail blanc au yuzu avec thon sauté et œufs de saumon
- Salade de laitue, vinaigrette au miel et salade de noix
- Aubergine sautée au *pak choi* et au *miso*
- Œufs cocotte avec pommes de terre et à l'ail crevettes avec jambon ibérique
- Carpaccio de courbine à la chalaca, aguachiles, lait de coco et avocat
- Mezzo paccheri avec sauce aux champignons

Plats principaux

- Fideua de la mer et de la montagne aux champignons et au poulet
- Cabillaud au four avec sauce aux poivrons du piquillo et jambon ibérique
- Joue de bœuf braisée aux champignons sauvages
- Saumon grillé à la sauce *hoistin* et au courge rôti
- Daurade grillé avec tomates cerises sautées aux oignons et olives Kalamata
- Agneau de lait rôti croustillant d'Aranda avec pâte filo et sauce Oporto
- Poulet de basse-cour braisé avec ragoût de seiche
- Entrecôte de veau à la sauce béarnaise

Desserts

- “Requesón” au miel et aux noix
- Brownie au chocolat avec crème de pistache
- Salade de fruits
- Lemon pie
- Crème catalane

35 €

Boissons non comprises

TVA incluse

