

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) | 35€

Croquette faite maison de crevette | 2.5€/u

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

Entrées

Crème froide de poireau avec pomme verte acide et jambon

Légumes de saison à la sauce romesco

Salade de tomates avec ventrèche de thon et oignon de Figueres

Carpaccio de saumon fumé à la sauce tartare et pain carasatu

Frites avec jambon ibérique et œuf

Carpaccio de courgette au pesto de pignons et parmesan

Salmorejo avec thon frais et une touche d'agrumes

Timbale de quinoa aux légumes croustillants et fromage feta

Rigatoni aux courgettes et ricotta

Plats principaux

Morue à la ratatouille au gratin à la mousseline d'ail

Saumon en tempura avec sauce au citron et curcuma

Corvina à la sauce verte, pommes de terre et palourdes

Dorade grillée au chutney de pomme, roquette et noix

Médallions de poulet à la sauce aux agrumes

Gigot d'agneau cuit à basse température avec crémeux de pomme de terre et oignons caramélisés

Entrecôte grillée à la sauce à la moutarde

Joue de porc ibérique cuite à basse température au parmentier de pommes de terre

Desserts faits maison

Crème caramel au mascarpone et crème fouettée

Salade de fruits à la menthe

Crème catalane avec "carquinyoli"

Soupe fraîche de fraise avec yaourt crémeux

Lemon Pie

35€

Boissons non comprises

