

## Nos entrées

Terrine de foie avec croquant de maïs et compote de pommes 12,50 €

Jambon ibérique de Guijuelo avec tourte à l'huile d'olive 14,50 €

Tartare de thon, crème au thé vert et caviar de truite de rivière 10,50 €

Salade de fraises, tomates confites, humus et anchois de L'Escala 12,90 €

Salade de tataki au thon, tofu et vinaigrette de miel et soja 12,90 €

Nos croquettes maison de jambon ibérique 12,80 €

Carpaccio de veau, aux fruits rouges à l'aigre-douce et petits morceaux de fromage 12,50 €

Carpaccio de morue, chutney de mangue, muscat et pistaches 13,50 €

Soupe froide de tomates, demi-tartare de poulpe et morue à la lime et pâte d'olives 12,80 €

Sauté de pâtes fraîches, avec de légumes, grosses crevettes et huile de truffe blanche 13,50 €

*Touts les prises son avec de Iva incluse*



## Viandes

Steak tartare à la moutarde aux fines herbes aux poivres 17,80 €

Veau au vin rouge de l'Empordà, pomme de terre au mortier 14,50 €

Magret de canard, pêches rôties, sauce de Garnatxa rouge 20,50 €

Riz de côte de porc, saucisses et champignons d'été 21,50 €

Brochette de mouton, sauce aux agrumes et sauté de maïs et fruits secs 22,50 €

Brochette veau de Gérone à la plancha, aux légumes 22,50 €

## Poissons

Filet de colin, petits morceaux de jambon de canard et jus de rôti 19,50 €

Filet de morue confite, crème de Romesco et oignons glacés et pomme 22,50 €

Lotte de la côte au four avec de la vinaigrette tiède d'ails,  
pignons et lard ibérique 20,50 €

Maigre (poisson local) aux pommes de terre, oignons et tomates 19,50 €

Pain et compléments 3€

*Touts les prises son avec de Iva incluse*



## Menu de saison (Table complète)

Petits apéritifs maison

...

Salade de fraises, tomate confite, humus et anchois de l'Escala

...

Magret de canard, pêches rôties, sauce de Garnatxa rouge

...

Gâteaux avec glace

Prix: **36,50€** (Pain et eau inclus)

## Menu Gastronomique (Table complète)

Trois apéritifs

...

Deux entrées

...

Deux deuxièmes plats; un poisson de la côte et une viande

...

Degustation de deux desserts

Prix: **46,50€** (Pain et eau inclus)

*Touts les prises son avec de Iva incluse*

