

carta

entrées

Bonbons de crevettes rouges au parmesan et mayonnaise à l'avocat	18.00
Coulant de poulpe à la galicienne, œuf poché et sable de poivron rouge	18.50
Canelone XL de joue ibérique et béchamel à la truffe	19.00
Sardine fumée à l' <i>ajoblanco</i> , huile au citron vert	14.50
Jambon ibérique de champagne 50% race ibérique (120gr)	22.00
Pommes de terre artisanales La Deu d'Olot (depuis 1943)	16.00
Tartare de bœuf Origine Girona au jaune d'œuf croustillant	20.00
Camembert au four au miel de romarin, noix et fruits rouges	19.00

plats principaux

Poularde dans son jus, purée de châtaignes et champignons	20.80
Épaule de chevreau rôti à la catalane	26.00
Filet de bœuf Origine Girona high class au foie gras et au vin Marsala	31.00
Brochette de poisson grillées XL seiche, sole, poulpe et crevettes	23.60
Turbot au pil pil aux asperges croustillantes et aux figues	26.00
Filet de morue au parmentier d'ail noir et ail tendre croquante	23.00
Riz au magret de canard aux champignons portobello et foie gras	22.50
Paella de riz de Pals aux crevettes rouges	25.00

desserts

Caprice de miel et ricotta aux noix	10.00
Truffes au cacao au crémeux de thym	9.00
Coulant au chocolat et sorbet à la framboise 8 min.	9.50
Beignets de l'Empordà avec de la crème avec une touche de sauterelle	8.60
Biscuit de chocolat noir, ganache de pistaches	10.00
Duo de sorbets et glaces avec crumble	8.00

jeunes propositions

Burger de Wagyu avec brioche, cheddar, bacon et tartare	19.80
Calmars à la romaine (classiques et à l'encre noire)	18.60
Croquettes maison (poulet, ibérique et fromage) 6 uni.	16.50
Fingers de poulet pané	9.00
Pâte à la sauce bolognaise	10.00