

carta

entrées

Cœurs d'artichaut, jaune séché, ibérique, parmentier d'artichaut, et copeaux de foie	14.50
Cannelloni XL de de joue ibérique et béchamel à la truffe	17.00
Mille-feuille de melon cantaloup avec jambon de canard et huile de menthe poivrée	14.00
Jambon ibérique de champagne 50% race ibérique (120gr)	23.00
Pommes de terre artisanales La Deu d'Olot, farcies à la viande rôtie (des de 1943)	16.00
Salade de ventrèche de thon, tomates du potager, oignons de Figueres et huile de Pau	15.00
Escargots à la gormanda lardons, ail, oignon, piment et aromatiques	14.00
Croquettes maison poulet, calmar à l'encre, 4 fromages, moules, ibérique et crevettes	14.00
Carpaccio de langoustines, crème d'avocat, faux caviar noir et huile de citron vert	18.00
Steak tartare de bœuf Origen Girona, brioche et mayonnaise de piments d'Ibarra	20.00
Soupe froide de mangue, concombre, feta et citron vert	13.50

plats principaux

Suprême saumon, sauce au lait de coco, citron vert, légumes aromatisés	17.00
Brochette XL de poisson grillé seiche, sole, poulpe et crevettes et salade marinée	23.50
Tataki de thon, mayonnaise wasabi, teriyaki et algues wakame	24.00
Paella de riz de Pals aux langoustines de la côte et à l'ail frais	24.00
Riz crémeux à la seiche "brute" de la criée et fumet de roche	21.50
Riz noir au calamar, son encre et émulsion d'aioli	21.50
Épaule de chevreau rôti à la catalane	31.00
Filet de bœuf Origine Girona high class, escalope de foie gras et vin de Marsala	31.00
Magret de canard, parmentier de pomme et réduction de fruits rouges	21.00
Burger de Wagyu au brie, oignon croustillant, œuf à la poêle et mcextreme de bacon	19.00

desserts

Cheesecake crémeux aux pistaches et croquant de biscuit	8.00
Truffes à la noix de coco et soupe de chocolat noir	9.00
Fraises infusées au vin rouge et aux cinq poivres	9.00
Coulant aux deux chocolats avec contraste de couleurs 8 min.	9.50
Beignets de l'Empordà, crème anglaise à la pomme au parfum d'anis	8.50
Lemon pie et meringue italienne au citron vert	8.50
Duo de sorbet et glace avec crumble	8.00