

# menu

## entrées

- Salade de morue à la mangue, aux fruits secs à la vinaigrette d'agrumes
- Gazpacho classique aux croûtons et crudités
- Fleur d'artichaut, romesco (sauce catalane aux fruits secs et poivron nyora)
- Tataki de patate douce marinée, kimchi et mayonnaise épicée
- Moules bouchot grillées au sel et au poivre
- Œufs brouillés au champignons portobello et lard
- Jambon ibérique recebo (porc élevé sur pâturage) 50% ibérique (120gr) *suppl. 7,5*
- Escargots gourmands *suppl. 4*
- Pommes de terre artisanales La Deu d'Olot (depuis 1943) *suppl. 5,5*
- Ceviche méditerranéen aux crevettes, aux moules et poulpe *suppl. 5*
- Steak tartare de bœuf, brioche et mayonnaise de piments d'Ibarra *suppl. 7,5*
- Linguine noir Garofalo aux crevettes à l'ail *suppl. 6,5*

## plats principaux

- Risotto au filet de bœuf et 'pluma' de porc duroc (pointe de filet) *suppl. 4*
- Fideuada aux calmars à l'aïoli
- Riz au bouillon à la seiche
- Filet de sole à la marinère aux moules et langoustines
- Cuisse de poulet à la sauce aigre-douce et parmentier
- Médallions de filet de porc au lard à la réduction de vin blanc
- Côtelettes d'agneau de l'Empordà grillées, romarin, frites paille et aïoli *suppl. 6*
- Riz du senyoret au poulpe (paella sans arêtes ni coquilles) *suppl. 4*
- Paella de riz Pals aux langoustines et à l'ail frais *suppl. 6,5*
- Suprême saumon, sauce au lait de coco, citron vert, légumes aromatisés *suppl. 4*
- Entrecôte de veau grillé, mousseline de citrouille, asperges vertes *suppl. 5,5*

## desserts

- Cheesecake aux pistaches
- Fraises macérées au vin et aux cinq piments
- Coulant aux deux chocolats *suppl. 4*
- Truffes de coco avec à la soupe de chocolat
- Cannelloni d'ananas flambé, farci de crème catalane
- Beignets de l'Empordà, crème anglaise à la pomme au parfum d'anis
- Sorbet et glace en duo avec crumble
- Lemon pie (citron et crème meringuée)

26 €

boissons non incluses