carta

entrées

Velouté de fruits de mer et brochette de langoustines	16.50
Poêlée de champignons aux copeaux de jambon ibérique et œuf poché	16.00
Cannelloni XL, béchamel au demi-glace, huile d'herbes et crumble de parmesan	15.50
Cœurs d'artichaut au crémeux de roquefort et pomme caramélisée	15.00
Jambon Cebo de Campo Ibérique 50% race ibérique (100gr)	24.00
Pommes de terre artisanales La Deu d'Olot, farcies à la viande rôtie (depuis 1943)	16.50
Escargots à la gormanda poitrine de porc, piment, ail, oignon et herbes aromatiques	14.50
Croquettes maison poulet, calamar a l'encre, 4 fromages, moules, ibérique et crevette	16.50
Tartare de foie gras mi-cuit au chutney d'ananas et coulis de mangue	17.00
Tartare de bœuf Origine Gérone à la mayonnaise de sriracha	21.00
Salade tiède de poire aux tomates cerises, yaourt grec, fruits secs et aromatiques	14.50

plats principaux

Pavé de saumon, sauce au lait de coco, agrumes et poêlée de légumes parfumés	18.00
Pulpe braisé et gratiné, parmentier et aïoli au piment doux piquant	21.00
Cœur de cabillaud à l'aïoli à la figue et carpaccio de courgette marinée	25.50
Maigre en croûte d'herbes, légumes rôtis et sauce romesco	23.50
Paëlla de riz de Pals aux langoustines et ail tendre	25.00
Paëlla del senyoret aux seiches, calamars et poulpe (décortiqué)	23.00
Riz crémeux a la pluma ibérique et sa poêlée de bolets de saison	25.00
Épaule de chevreau rôti à la catalane	33.00
Filet de bœuf d'Origine Gérone, sauce Dijon, cresson et caramel PX	32.00
Magret d'canard au curry, échalotes confites et gingembre	24.00
Burger de Wagyu crossbred à la crème de truffe, fromage affiné et œuf au plat	19.50
Tataki de bœuf, sauce ponzu et huile de zeste d'orange	24.00

desserts

Coulant au touron de Xixona 8 min.	9.50
Tulipe aux myrtilles, au miel et mató (fromage frais catalane traditionnel)	9.00
Sphère de mojito à la lime et menthe	9.00
Mousse au caramel à la vanille	9.50
Beignets de l'Empordà à la crème anglaise anisée	8.50
Sacher au chocolat et confiture de mangue aux cristaux de roses	9.50
Mille-feuille au chocolat noir et chantilly à l'orange	9.50

Merci d'être venu

En cas d'allergies ou pour des options végétariennes, veuillez consulter notre personnel

TVA incluse