

Pour grignoter...

Calamars au style «Andaluza»	8,00
Pomme de terre «Bravas»	4,80
Croquettes de jambon	6,50
Croquettes de boletus	7,50
Jambon ibérique	16,00
Assortiment de fromages	12,00
Filets d'anchois Cantabiques	8,50
Barbacoe cotes porc	9,50
Pain à la tomate	3,00

Entrées

Salade de saison	7,00
Salade de burrata, roquette, figues, jambon, pignons de pin et huile de basilic	10,50
Salade de saumon mariné, avec marinade d'avocat et mangue	11,50
«Gazpacho» de betterave et fraises	8,00
Tartare de saumon et betterave, guacamole, sirop de dattes et ceufs de poisson	15,00
Carpaccio de filet de bœuf farci de jambon ibérique et foie gras	16,00
Haricots blancs de Santa Pau, lard de porc noir et encornets (petits calamars)	11,50
Asperges verts grillés avec hollandaise d'Idiazabal	9,80
Canelonni de poulet bio et foie gras avec béchamel truffée	11,00

Riz

Riz de Pals, lapin et artichauts et trompette de la morte	16,00
Riz noir avec seiche et crevette rouge	18,00

Poissons

Bar grillée, asperges verts, tomates de potager et crème fumée de racine de céleri	13,50
Morue grillée à l'aioli de pomme, légumes et coulis de poivrons rouges	18,50
Jambes de poulpe grillées à la creme douce de pomme de terre et pois gourmands	24,00

Viandes

«Picantó» (poulet jeune) grillé avec légumes de saison	16,00
Proie ibérique en deux cuissons marinée à la moutarde à l'ancienne	19,00
Queue de boeuf farcie de jambon ibérique et champignons avec sauce de vin noir	18,00
Epaule d'agneau avec parmentier d'Idiazabal et copeaux d'amande	19,50
Vieux de boeuf de Galice, piquillos confits et nos frites (600grs)	26,50
Vieux de boeuf de Galice, piquillos confits et nos frites (1,1 Kg)	48,50
Magret de canard français et pores au vin, foie gras et brioche aux épices	18,50

Desserts

Coulant de chocolat avec glace de canelle	6,50
Gateau de fromage blanc au lait de brebis « mató » biscuit de miel et speculoos	6,00
Carpaccio d'ananas à la crème brûlée au lait de coco	5,50
Mousse au chocolat blanc, gel d'orange et glace à la pistache	6,50
Soupe aux fraises avec glace au lait de coco	6,00
Crème Brulee aux fruits rouges	4,80

Prix avec oui inclus

Veillez informer votre serveur si vous avez des allergies que nous devrions connaître