

# MENÚ TEMPORADA

(menú seulement midi)

## ENTRÉES

Salade de burrata, roquette, figues, jambon, pignons de pin et huile de basilic

“Gaspacho” de betterave et fraises

Cannelloni de poulet bio et foie gras avec béchamel truffée

Haricots blancs de Santa Pau, lard de porc noir et encornets ( petits calamars)

Tartare de saumon et betterave, guacamole, sirop de dattes et ceufs de poisson

Carpaccio de filet de boeuf farcie de jambon ibérique et foie gras ( supl.+3€ )

## PLAT PRINCIPAL

Riz de Pals, lapin et artichauts et trompette de la morte

Bar grillé, asperges verts, tomates de potager  
et crème fumée de racine de céleri

Proie ibérique en deux cuissons marinée  
à la moutarde à l'ancienne

Queue de boeuf farcie de jambon ibérique et champignons  
avec sauce de vin noir

“Picanto” ( poulet jeune) grillé avec légumes de saison

### *SUGGERIMENTS DEL XEFF:*

Magret de canard français et poires au vin, foie gras  
et brioche épices ( supl.+8€)

Épaule d'agneau avec parmentier d'Idiazabal  
et copeaux d'amande ( supl.+8€)

“Txuleton” Vieux de boeuf de Galice,  
piquillos confits et nos frites (supl.+12€)

Morue grillée à l'alioli de pomme,  
légumes et coulis de poivrons rouges ( supl.+5€)

## DESSERTS

Coulant de chocolat avec glace à la cannelle

Carpaccio d'ananas à la crème brûlée au lait de coco

Gateau de fromage blanc au lait de brebis “mató”  
biscuit de miel et speculoos

Soup de fraises avec glace au lait de coco

Crème brulee with red berries

**28,50€**

Pain ,coupe et vin et eau inclus dans le menu (10%TVA incluse)

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