

## **Pour grignoter...**

Calamars au style «Andaluza»	9,50
Pomme de terre «Bravas»	6,80
Croquettes de jambon (5 Un.)	8,50
Croquettes de boletus (5 Un.)	9,50
Jambon ibérique	16,00
Assortiment de fromages	14,00
Filets d'anchois l'Escala	10,50
Barbacoe cotes porc	11,50
Pain à la tomate	3,50

## **Entrées**

Salade verte (salade, tomate, carotte, oignon et concombre)	11,00
Salade de pommes caramélisées, gorgonzola et cèpes	12,50
Salade de burrata, figues, fraises et pesto de roquette	13,50
«Gaspaxo» de mangue et glace au vinaigre balsamique	9,50
Canelloni de poulet bio et foie gras avec béchamel truffée	12,50
Tartare de saumon et betterave, guacamole, miel de canne et oeufs de saumon	16,00
Carpaccio de filet de bœuf farci de jambon ibérique et foie gras	15,00
Haricots blancs de Santa Pau, lard de porc noir et encornets (petits calamars)	14,50
Steak tartar de « Txuletón »	12,50
Asperges verts grillés avec hollandaise d'Idiazabal	9,80

## **Riz**

Riz de Pals, lapin et artichauts et trompette de la morte	17,50
Riz noir avec seiche et crevette rouge	19,00

## **Poissons**

Bar grillée, asperges verts, tomates de potager et crème fumée de racine de céleri	15,50
Morue grillée à l'allioli de pomme, légumes et coulis de poivrons rouges	19,50
Jambes de poulpe grillées à la crème douce de pomme de terre et pois gourmands	24,50

## **Viandes**

«Picantó» (poulet jeune) grillé avec légumes de saison	18,00
Cotes de porc cuites a basse temperatureet finies sur le gril avec du riz sauvage	16,50
Proie ibérique en deux cuissons marinée à la moutarde à l'ancienne	22,00
Queue de boeuf farcie de jambon ibérique et champignons avec sauce de vin noir	21,50
Canelloni de pieds de porc croustillants aux échalotes	18,50
Epaule d'agneau avec parmentier d'Idiazabal et copeaux d'amande	23,50
Vieux de boeuf de Galice, piquillos confits et nos frites (1,1 Kg)	64,00
Magret de canard français et pores au vin, foie gras et brioche aux épices	19,50

## **Desserts**

Coulant de chocolat avec glace de cannelle	7,50
Gateau de fromage blanc au lait de brebis « mató », noix caramélisée et speculoos	6,80
Carpaccio d'ananas à la crème brûlée au lait de coco	6,50
Mousse au chocolat blanc, gel d'orange et glace à la pistache	7,50
Soupe aux fraises avec glace au lait de coco	6,80
Crèmeux au chocolat blanc et citron vert avec glace au basilic	7,50
Crème Brulee aux fruits rouges	5,80

Prix avec iva inclus

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