

ENTREES

CAVIAR (Tanit Oscietra)
boîte de 50 gr. 122.00€

SAUMON SAUVAGE
fumé sur le moment, agrumes et sauce ponzu de yuzu 22.75€

JAMBON IBÉRIQUE D.O. "DEHESA DE EXTREMADURA"
coupé fin au couteau, biscuit de pain à la tomate et huile d'olive vierge 28.75€

CÈPES, CREVETTES ET TRUFFE NOIRE
cèpe en carpaccio, crevette marinée, truffe et vinaigrette de pignons 31.75€

TARTARE DE THON ROUGE
caviar d'huile d'olive et glace de avocat et wasabi 24.50€

FOIE GRAS DE CANARD (micuit)
biscuit croustillant avec maïs en textures et touches d'anis 25.75€

PETITS POIS D.O.LLAVANERAS (Horta Pera)
consommé de jambon Ibérique et foie frais de canard 34.75€

MORILLES
morilles crévés 24.75€

CANNELLONI DE POULARDE
crème de cèpes, crumble de fromage parmesan and et truffe noire 24.50€

PETITS LÉGUMES
fruits, fleurs, truffe noire et sauce romesco 22.90€

RIZ MOELLEUX AU CONCOMBRES DE MER
avec rascasse et fumet de poisson 35.75€

HOMMAGE AU MAGRET DE CANARD « MASSANA » (1986)
à la braise. En carpaccio, huile aux herbes et poire au romarin 23.75€

VIANDES

ÉPAULE DE CHEVEREAU
désossé. Laqué au romarin, servi avec des légumes rôtis 32.75€

BOEUF WAGYU
cassolette de pommes de terres et oignons caramélisés 45.90€

TARTARE DE VACHE GALICIEN
croustillant de céréales et émulsion de moutarde 28.75€

COCHON DE LAIT
purée à la courge, ail noir et sel d'orange 29.50€

QUEUE DE BOEUF
cuisine traditionnelle. Crémeux de pomme de terre et champignons 28.75€

POISSONS

BAR
dans son jus de fruits de mer 32.75€

TURBOT SAUVAGE
ragoût de chanterelles, pomme de terre et échalotes 32.75€

ANGUILLE DU DELTA DE L'EBRE
laquée, sur une base de porc ibérique, salade d'algues et fraise 29.75€

CREVETTES DE PALAMÓS
grillées au sel de mer. Celles de la Costa Brava, excellentes 43.75€

CONCOMBRES DE MER
grillés avec de l'huile d'olive vierge ou un voile de lard 48.75€

Pain artisanal et apéritifs 4.90€
(10% TVA incluse)