

MENU DE SAISON

Cuisine de la côte et de l'intérieur, avec des produits de proximité et une âme catalane

APPETIZER

Gilda bleue · Coca croustillante à la tomate et huile d'olive extra vierge

ENTRÉES (À CHOISIR)

Tartare de saumon avec toasts

Salade de champignons confits et jambon

Salade de burrata, tomate et pesto

Carpaccio de picanha avec huile de truffe et copeaux de fromage de brebis affiné

Carpaccio de crevettes rouges, tomates séchées, pignons de pin et huile de corail (suppl. +5€)

Moules de roche vapeur ou à la marinière

Couteaux sautés au vin blanc et picada verte

Crevettes rouges à l'ail (suppl. +5€)

Petits calamars sautés avec une touche de sofrit

Calamar à l'andalouse

Beignets de morue avec sauce romesco maison

Croquettes de poulet grillé

Salmorejo avec jambon et œuf

PLATS PRINCIPAUX

Saumon grillé avec légumes grillés

Calamar grillé avec légumes grillés et mayonnaise citronnée

Entrecôte de bœuf de Gérone grillée

Magret de canard de l'Empordà rôti à point

Pluma ibérique (suppl. +7,50€)

Accompagnements au choix : légumes grillés, frites maison ou poivrons escalivés

RIZ (MIN 2 PERSONNES) ET PÂTES

Préparés avec du riz AOP de Pals

Riz du "señoret" avec crevettes, moules et petits seiches (tout décortiqué)

Riz crémeux de homard bleu de la côte, avec seiche et palourdes (suppl. +12€)

Riz de montagne avec côtes de porc et saucisse

Riz aux légumes et herbes aromatiques

Fideuà de crevettes, calamars, seiche et palourdes

Pâtes fraîches à la marinière avec crevettes rouges et palourdes

DESSERTS

Sorbet citronné au cava

Fruits de saison coupés à la minute

Coulant au chocolat avec glace vanille (suppl. +3€)

Crème catalane caramélisée à la minute

Dessert artisanal du jour

Sélection de glaces

Ananas grillé avec mousse de crème catalane (suppl. +4,5€)

35€

PAR PERSONNE

