



# Entrées

	portion	½ portion
<b>Tartare de Thon Rouge et Saumon frais</b> avec de la Vinaigrette Balsamique de Légumes	<b>21,50€</b>	<b>11,50€</b>
<b>Foie au Sel</b> avec ses Confitures peu courantes	<b>21,50€</b>	<b>11,50€</b>
<b>Tendre salade de laitue avec pastèque marinée</b> , fromage de "Mahó" affiné et bacon croustillant	<b>13,50€</b>	<b>7,00€</b>
<b>"Ceviche" de Poisson du marché</b> à la catalane	<b>17,70€</b>	<b>9,60€</b>
<b>Tarrine froide de boeuf</b> , pieds de porc et crevettes, champignons marinés et choux et roquette	<b>17,00€</b>	<b>9,00€</b>
<b>"Ajo blanco" Soupe froide de Noisette de Riudoms</b> au jambon de canard, raisins, blé frais et parfum vin "amontillado"	<b>15,75€</b>	<b>8,75€</b>
.... Nous vous suggérons de l'accompagner d'un verre de vin de Xérès	<b>3,50 €</b>	
<b>Mélange de Salades</b> avec des Crevettes croustillantes, Gelée de Ratafia, crème glacée de Parmesan et des coing avec huile d'olive 100% Arbéquine	<b>15,50€</b>	<b>10,50€</b>
<b>Carpaccio de Crevettes Rouges</b> , avec Huile de Noix et Sel noir	<b>25,50€</b>	<b>13,50€</b>
<b>"Espardenya" de légumes rôtis et Anchois</b> moins traditionnels	<b>16,75€</b>	<b>8,65€</b>
<b>Pain de seigle avec boudin noir</b> , oignon confit au poivre rose et gratin du fromage de Chèvre affiné	<b>14,75€</b>	<b>8,25€</b>

## EN VENTE:

**Sachet d'huile 0,5 lt (100% Arbequina) Crusells de la Selva del Camp et noisettes "Negreta" 125 gr originaires de la région grillées de manière artisanale..... 21 €**

**1er Service de pain inclus.** (Répétition de pain 1,25 € par personne)

**Nous avons des formations réglementées sur les allergènes et les intolérances.**

**Si vous avez des questions, contactez-nous.**

**IVA incluse**

## Secondes

### Poissons

<b>Riz crémeux aux huîtres du Delta</b> aux “carquiñolis” émincés, safran et ail noir	<b>22,00€</b>
<b>Lotte de plage</b> “Sauce à l’ail” façon marinière	<b>21,75€</b>
<b>Morue avec crème au fromage Bleu</b> , amandes grillées et parmentier de pomme de terre douce	<b>19,80€</b>
<b>Suprême de Turbot</b> à la crème de Romesco de Tarragone, palourdes et haricots blancs de Santa Pau	<b>23,90€</b>
<b>Poisson du marché</b>	<b>prix selon le marché</b>

### Viandes

<b>Cannellonis croustillants de Queue de Bœuf</b> , avec Réduction de Vin Rouge du Priorat, Thym, Laurier et Romarin	<b>18,50€</b>
<b>Épaules de Lapin</b> au Moutarde Ancienne style grand-mère	<b>17,50€</b>
<b>Magret de Canard</b> “style tataki” avec sa graisse croustillante, sauce de Vermut et juice d’orange	<b>20,00€</b>
<b>Filet Mignon de Bœuf</b> avec sauce de Truffe Noire, avec gratin de Pomme de Terre d'Emmental	<b>26,60€</b>
<b>Chevreau désossé cuit à basse température</b> avec des figues fraîches et sauce de son rôti et parfum de vin vieux	<b>25,50€</b>

*1er Service de pain inclus. (Répétition de pain 1,25 € par personne)  
Nous avons des formations réglementées sur les allergènes et les intolérances.  
Si vous avez des questions, contactez-nous.*

**IVA incluse**

# Desserts

## Desserts digestifs

**Coupe du yogourt** avec des textures de Mangue et caramel de rhum

**Folie aux fraises** et glace de lait frais et poivre noir

**Mousse de mangue** au cœur de fruits rouges et à la base de biscuits, avec sorbet à la mandarine

## Desserts gourmands

**Riz au lait croustillant**, crème vanille et glace à la cannelle

**Tarte Tatin Caramel Mangue** avec glace d'abricot

**Gâteau à la crème catalan** avec jaune d'oeuf grillé, sable de carquinyoli et du sorbet de juice d'orange

**"Torrija" Pain trempé** dans du lait à l'arôme d'agrumes et glace de biscuit

**"Mamadeta"** Xocolat blanc avec mousse de citron et caramel de Chartreuse

**Ce dessert a un supplément de 1,20 €**

*Tu peux l'accompagner avec d'un verre de "MOF" Chartreuse  
(6,60 € ½ Copa / 13,20 € Copa)*

## ...chocolatiers

**Petit Fondue de Xocolat Noir** avec des fruits rouges et glace de logurt avec mûres

**Chocolat noir chaud qui coule** avec glace au café expresso "cuit au moment"

**Chocolat croquant** avec l'orange amère et sorbet au fruit de la passion



**7,70 €**

IVA incluse

*et si vous souhaitez l'accompagner d'un vin doux, consultez la carte des vins....*