Entrées

	portion	½ portion
Tartare de Thon Rouge et Saumon frais avec de la Vinaigrette Balsamique de Légumes	23,00€	12,00€
Foie au Sel avec ses Confitures peu courantes	22,50€	12,00€
Tendre salade de laitue avec pastèque marinée, fromage de"Mahó" affiné et bacon croustillant	14,50€	8,00€
"Ceviche" de Poisson du marché à la catalane	17,70€	9,60€
Tarrine froide de boeuf, pieds de porc et crevettes, champignons marinés et choux et roquette	17,00€	9,00€
"Ajo blanco" Soupe froide de Noisette de Riudoms au jambon de canard, raisins, blé frais et parfum vin "amontillado"	15,75€	8,75€
…. Nous vous suggérons de l'accompagner d'un verre de vin de Xérès	3,50 €	
Mélange de Salades avec des Crevettes croustillantes, Gelée de Ratafia, crème glacée de Parmesan et des coing avec huile d'olive 100% Arbéquine	15,50€	10,50€
Carpaccio de Crevettes Rouges, avec Huile de Noix et Sel noir	25,50€	13,50€
"Espardenya" de légumes rôtis et Anchois moins traditionnels	16,75€	8,65€
Pain de seigle avec boudin noir, oignon confit au poivre rose et gratin du fromage de Chèvre affiné	14,75€	8,25€

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

arcs
RESTAURANT

Secondes

Poissons

Riz crémeux aux huîtres du Delta aux “carquiñolis” émincés, safran et ail noir	**22,00€**
Lotte de plage “Sauce à l’ail” façon marinière	**23,00€**
Morue avec crème au fromage Bleu, amandes grillées et parmentier de pomme de terre douce	**21,00€**
Suprême de Turbot à la crème de Romesco de Tarragone, palourdes et haricots blancs de Santa Pau	**25,90€**
Poisson du marché	**prix selon le marché**

Viandes

Cannellonis croustillants de Queue de Bœuf, avec Réduction de Vin Rouge du Priorat, Thym, Laurier et Romarin	**19,75€**
Épaules de Lapin au Moutarde Ancienne style grand-mère	**18,50€**
Magret de Canard “style tataki“ avec sa graisse croustillante, sauce de Vermut et juice d’orange	**20,75€**
Filet Mignon de Bœuf avec sauce de Truffe Noire, avec gratin de Pomme de Terre d'Emmental	**26,60€**
Chevreau désossé cuit à basse température avec des figues fraîches et sauce de son rôti et parfum de vin vieux	**25,50€**

RENSEIGNEZ-VOUS sur notre MENU DÉGUSTATION (50 €/pers. TVA INCLUSE)

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

arcs
RESTAURANT