



Entrées

	portion	½ portion
Tartare de Thon Rouge et Saumon frais avec de la Vinaigrette Balsamique de Légumes	21,50€	11,50€
Foie au Sel avec ses Confitures peu courantes	21,50€	11,50€
Tendre salade de laitue avec pastèque marinée , fromage de "Mahó" affiné et bacon croustillant	13,50€	7,00€
"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

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	21,75€
Morue avec crème au fromage Bleu , amandes grillées et parmentier de pomme de terre douce	19,80€
Suprême de Turbot à la crème de Romesco de Tarragone, palourdes et haricots blancs de Santa Pau	23,90€
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	18,50€
Épaules de Lapin au Moutarde Ancienne style grand-mère	17,50€
Magret de Canard “style tataki” avec sa graisse croustillante, sauce de Vermut et juice d’orange	20,00€
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€

*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 include

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