



À partager

Pain de coca grillé avec tomate	7,00€
Moules fraîches à la vapeur	12,50€
Assortiment de croquettes maison	18,00€
Filets d'anchois (8 pièces) avec pain de coca et tomate ..  Xefs amb cor, plats amb causa	23,00€
Calamars de côte à la romaine traditionnels	20,00€
Tataki de thon avec sauce ponzu, sur un lit d'oignon de Figueres confit à la groseille, sésame, gingembre et perles de wasabi	28,00€
Assiette de jambon ibérique 100 % bellota (100 g) servie avec pain de vidre et tomate	30,00€
Noix de Saint-Jacques glacées au foie gras et truffe râpée, parfumées au thym, servies sur toast et purée de pomme	40,00€
Huîtres "Gillardeau" n°2 (4 pièces), 30 g de caviar Oscietre et citron	165,00€

Entrées

Bomba de tomate à la burrata, rehaussée d'une vinaigrette de pistache  Xefs amb cor, plats amb causa	20,00€
Salade de la maison avec crudités, vinaigrette aux noix torréfiées, avocat et saumon	22,00€
Lingot de mi-cuit maison avec pomme glacée et assortiment de confitures du potager	22,00€
Parmentier de pomme de terre truffée, cèpes sautés et œuf poché	27,00€
Soupe de poisson façon bouillabaisse	30,00€
Poulpe grillé avec parmentier de pomme de terre, écume douce de poivron rouge et touche d'émulsion de jaune d'œuf	32,00€
Tartare de thon rouge, brioche toastée et beurre à la truffe noire	33,00€
Carpaccio de gambas à l'huile d'olive et au Pimentón de la Vera	39,00€
Notre délicate salade de homard, purée de fruits rouges, mayonnaise à l'avocat et coulis de mangue	69,00€
Steak tartare classique de Wagyu (150 g)	75,00€

Pour chaque plat identifié par ce logo, nous reversons 2 € aux services gratuits proposés par la Fondation Oncolliga Girona aux personnes atteintes de cancer et à leurs familles.





Pâtes fraîches et Riz

Riz crémeux aux champignons de saison	18,00€/P.P
Riz sec grillé au charbon avec <i>pluma</i> ibérique et trompettes de la mort	29,00€/P.P
Riz du “senyoret” (riz traditionnel aux fruits de mer décortiqués)	30,00€/P.P
Riz sec aux <i>holothuries</i> et à l' <i>aïoli</i>	40,00€/P.P
Riz crémeux au homard	45,00€/P.P
Tagliatelles sur crème de morilles et foie gras	18,00€
Rigatoni farcis de queue de bœuf, surmontés de langoustine	30,00€

Plats de riz — minimum 2 personnes

Poissons

Dorade avec pommes de terre au romarin et béchamel d'oursins	30,00€
Morue au miel, raisins secs et pignons grillés, parfumée au fenouil	31,00€
Bar sur lit de fenouil, crème de thym et coques	35,00€
Suquet de lotte et palourdes à la façon des pêcheurs	40,00€
Sole grillée sur notre braise	50,00€
Homard bleu sauté avec pommes de terre, œufs frits, oignon confit et poivrons de Padrón	69,00€

Viandes

Cuisse de canard confite à basse température avec prunes et purée onctueuse de patate douce	29,00€
Côtelettes d'agneau de lait avec légumes de saison rôtis au four et pommes de terre dorées frites	35,00€
Entrecôte de bœuf (Cube Roll) (300 g)	35,00€
Filet de bœuf grillé, sauce aux champignons, foie gras et purée de pomme	40,00€
Chateaubriand de bœuf servi avec légumes rôtis au four et sauce béarnaise classique (minimum 2 personnes)	42,00€/P.P
Longe de bœuf Wagyu (100 g) servie sur pierre de sel chaude	60,00€
Côte de bœuf maturée (1 kg)	120,00€