



Entrées

Salade de tomate, oignon au vinaigre de Jerez, émulsion de fines herbes et pousses 13,50



Tartare de crevettes de Palamós assaisonné avec sa propre émulsion et feuilleté croustillant d'algues 21



Mousse de pomme de terre à l'huile d'olive de truffe, œuf 65°, boudin noir glacé avec jus de viande et migas croustillantes 13



Poules confits avec huile frite, houmous, émulsion de poivrons escalibados et pousses 18,50



Filet de bœuf laminé, praliné de pignons, vinaigrette de miel et moutarde et glace à la moutarde 18,50



Raviolis fourrés aux poireaux caramélisés et gambas, crème légère avec essence de gambas et feuilleté croustillant au parmesan 15,50



Jambon ibérique avec pain de cristal 18,50



Riz

Minimum 2 personnes

Riz moelleux aux homards avec émulsion des têtes 25,50



Riz sec aux crevettes de Palamós et aïoli d'ails escalibados 24,50





Poissons

Turbot à la plancha, crémeux de pommes de terre au jambon ibérique assaisonné avec de l'huile d'ails confits et vinaigre de Jerez 24,50



Soupe de lotte avec palourdes et pommes de terre confites 25,50



Merlu en sauce verte, moules et palourdes, huile d'olive et chips d'ail 24,50



Bar avec contrastes méditerranéens, crumble au basilic et jus de poisson rôti 25,50



Viandes

Palette de chevreau, laquée aux fines herbes du potager, légumes rôtis et mousse de vin 24,50



Faux-filet de bœuf sur crémeux de pomme de terre à la truffe, champignons de Porto Bello laminés et oignons glacés 24,50



Plume ibérique, chimichurri à la menthe, jus de viande et salade anisée et pomme verte 21,50



*Pain, crackers et petits fours 3.00€
TVA incluse*

