



SEASONAL MENU

~ *Winter / Hiver* ~

Starters / Entrées

Brioche “coca” with calçots, Iberian sausage and romesco sauce

Coca brioche avec calçots, saucisses et la crème de romesco

19,00€



Green salad with foie mi cuit, apple, hazelnut vinaigrette and cocoa

Salade verte au foie mi cuit, noisette vinaigrette et cacao

17,00€



Salted eco vegetables with burrata and pesto sauce

Légumes bio sautés à la burrata et sauce pesto

16,00 €



Salted European squids with gnocchi, mushrooms and bacon

Calamars sautés aux gnocchis, trompettes de la mort et bacon

22,00€



Mountain rice with sausage, mushrooms and Iberian pork ribs

Riz de montagne aux saucisses, champignons et côtes de porc ibérique

25,00€





Zucchini cannelloni stuffed with chicken and pistachio vinaigrette
Cannellonis de courgettes farcis au poulet fermier et vinaigrette à la pistache

18,00€



Fresh pasta with foie sauce, low temperature egg and truffle
Pâtes fraîches à la crème de foie, l'œuf basse température et à la truffe

22,00€



Aubergine soup with goat cheese and smoked eel
Soupe d'aubergines au chèvre et à l'anguille fumée

16,00€



Vegetable stew with truffle
Ragoût de légumes à la truffe

15,00€



Comfited artichokes with scallops and Iberian ham
Artichauts confits aux Saint-Jacques et jambon ibérique

24,00€





Main courses / Plat principal

- From the sea -

Grilled octopus with corn flour, “sobrasada” and crunchy kale

Poulpe grillé avec polenta, sobrasada et kale croustillant

30,00€



Grilled hake with creamy Jerusalem artichoke and black garlic

Merlu grillé aux topinambours crémeux, son croquant et ail noir

23,00€



Red mullet stuffed with boletus, mussel oil and crunchy leek

Rouget farci aux cèpes à l'huile de moule et croustillant de joint

26,00€





-From the land-

Beef steak with aubergine gratin and roasted sauce
Surlonge de boeuf avec gratin d'aubergines et sauce rôtie

35,00€



Veal shank with potatoes parmentier (2 people)
Jarret de boeuf au parmentier de pommes de terre (2 personnes)

48,00€



Low temperatura roasted back lamb
Dos d'agneau de lait rôti à basse température

30,00



Grilled T-bone steak with vegetables
Steak Black Angus grillé aux légumes

60,00€

Stuffed rabbit steak with mushrooms and berries
Longe de lapin Wellington farcie aux champignons et fruits rouges

30,00€



Marinated eco pork ribs with soy, peanut and quince
Côtes de porc bio marinées au soja, cacahuètes et coings

17,50€





Deserts / Dessert

Mango soup with citrus and meringue
Crème de mangue aux agrumes et meringue

10,00€



Chocolate and hazelnut mi cuit
Ma cuite au chocolat et aux noisettes

12,00€



Apple pie with cream and vanilla ice cream (20 minutes)
Tarte aux pommes et crème glacée à la vanille (20 minutes)

18,00€



Puffy cake with cream and strawberries
Millefeuille à la crème et à la crème aux fraises

12,00€



Chocolate mousse with Guinness sponge cake and berries
Mousse au chocolat avec génoise Guinness et fruits rouges

12,00€



Nougat cheesecake with creamy white chocolate
Cheesecake au turrón et crémeux au chocolat blanc

10,00€



Tots els preus tenen l'IVA inclòs
Todos los precios tienen el IVA incluido





Legend / Légende



Sulphites
Sulfites



Soy
Soja



Sesame
Sésame



Fish
Poisson



Mustard
Moutarde



Molluscs
Mollusques



Milk
Latier



Egg
Oeuf



Gluten
Gluten



Nuts
Fruits secs



Crustacean
Crustâces



Peanut
Cacahuète



Lupin bean
Lupins



Celery
Céleri