massolà

R E S T A U R A N T

Carta

Printemps 2022

Jambon ibérique de gland Guijuelo avec pain de coca, tomate et Picual EVOO	31€
Anchois de l'Escala avec pain croustillant aux algues (6 biftecks)	19€
Notre version de la salade verte , tartare de thon bluefin et glace à la carotte	28€
Croquettes de jambon ibérique de gland (minimum 3 un.)	3€/un
Beignets de cabillaud au miel du moment et zestes de citron vert (minimum 3 un.)	3€/un
Sobrasada majorquine , 100 gr de Xesc Reina sobrasada, miel et pain au feu de bois	20€
Morilles à la crème aux asperges sauvages et myrtilles à la douce badiane	31€
Petits pois à la catalane dans leur jus au lard de gland et caviar de lentilles	31€
Cannellonis à la viande rôtie , foie gras et Comté	22€
Artichauts grillés avec sauce Romesco et légumes	20€
Steak Tartare de bœuf maturé de Gérone à la crème de jaune	30€
Riz Parellada avec calamars, seiches et crevettes rouges de Blanes (min. 2 pers.)	32€ p/p
Poisson du marché avec crémeux de chou-fleur au caliu et mini légumes	28€
Ragoût de lotte aux langoustines et miettes de la manche frites à l'ibérique	30€
Cabillaud confit aux haricots de Santa Pau, émulsion de pignons et crevettes de Blanes	29€
Canard de Bellota désossé aux poires confites et au caramel	25€
Spaldite d'agneau laitière à basse température, désossée et légumes	35€
Filet de veau de Girona mûri avec jaune d'œuf truffé et asperges	32€
Monde chocolat aux textures "gianduja" noisette et chocolat 70%	10€
Monde d'agrumes - Crème de citron avec Calamondin et orange sanguina à vif	8€
Babà rhum avec des espèces Duca et namelaka vanille et anis	9€
Gâteau au fromage crémeux au fromage Coulommier mûri aux oreillons à la tomate	8€
Tatin de pommes Reinette et crème de toffe	8€