

## Des entrées à partager ou pas...

Jambon ibérique de gland avec pain de coca, tomate suspendue et EVOO	29€
Anchois Escala (6 unités) avec focaccia fait maison, tomate et raisins	19€
Croquettes crémeuses rôties maison	3€/u.
Beignets de morue avec miel et orange	3€/u.
Carpaccio de bœuf de Gérone avec aïoli de Kalamata, parmesan et tomates séchées	18€
Salade du chef avec ventrèche de thon	14€
Assortiment de fromages catalans et leurs accompagnements	15€

## Des entrées que notre chef vous recommande...

Salade de tomates du jardin à la burrata et basilic	18€
Tranches de courgettes marinées, amandes, avocat et vinaigrette miel-lime	17€
Foie micuit aux textures de pommes et réduction de sherry	26€
Tartare de faux-filet de bœuf avec une touche de Calvados	29,50€
Oeufs de notre poulailler poêlés avec pommes de terre et jambon de gland	18€
Pappardelle maison aux fruits de mer	22€
Noix de Saint-Jacques rôties à la crème de potiron, sauge et noix de coco croquante	22€
Poulpe grillé au kimchi, parmentier de pomme de terre et paprika rouge de La Vera	26€

## Riz...

Riz au homard	28€
Côte de riz ibérique sèche, poulet de campagne, mousseline d'ail noir et tataki de bœuf Angus	28€
Risotto aux champignons de saison et au pecorino	25€

## Poisson...

Poisson du jour :	28€
Ration grillée (suprême) avec légumes cuits au four avec une boulangerie Format de pièces individuelles entre 300 et 500 gr (psm)	
Cabillaud confit avec mousseline de coings gratinée et ragôut de mou	23€
Courbine cuite à basse température avec des pois chiches bridge-neuf et piment confit	22€
Tataki de thon laqué et pak choi sauté	25€

## Viandes...

Viande rôtie avec pommes de terre et piquillos laqués	
Filet de bœuf de Gérone	28€
Entrecôte de bœuf de Gérone	25€
Steak de bœuf Angus de 1 kg (minimum 2 personnes)	70€/ kg
Moelleux de bœuf à basse température avec réduction de Porto et crémeux de chou-fleur	22€
Magret de canard à l'ananas texturé et mini pousses	24€
Presa de porc ibéric a la brasa amb cremós de moniato i llimona confitada	26€

## Desserts...

Gâteau aux trois fromages	9€
Tartare de fruits frais avec sorbet	7,5€
Crumble aux pommes et glace à la noix de macadamia	9€
Textures chocolatées	10€
Tiramisu	9€
Coulant au chocolat (15 minutes de cuisson)	10€
Glaces et sorbets de (Chocolat, Vanille, Noix de macadamia, Des fraises or Mangue)	6€