

Des entrées à partager ou pas...

Jambon ibérique de gland et pain croustillant avec tomate et HEV (huile extra vierge)	29€
Anchois de "l'Escala" avec focaccia et beurre fumé (min. 3 unités)	4€/u.
Croquettes crémeuses de viande rôtie avec mayonnaise à la lime (min. 3 unités)	3€/u.
Beignets de morue avec miel et orange (min. 3 unités)	3€/u.
Carpaccio de boeuf avec fromage Pecorino, pignons de pin et pousses de citron	18€
Salade russe du chef avec ventrèche de thon	15€
Assortiment de fromages catalans et leurs accompagnements	16€

Des entrées que notre chef vous recommande...

Salade "Xató" avec morue confit, amandes caramélisées et leur sauce	18€
Calamars sautés avec "sobrasada Xesc Reina" et fèves	21€
Foie micuit avec confitures et réduction de vin de Xérès	26€
Steak tartare de boeuf avec une touche de Calvados	29,50€
Ravioli croustillant et ouvert de poulet avec béchamel aux morilles	18€
Petits pois du Maresme avec boudin noir et oeuf à basse température	19€
Coquille Saint-Jacques rôties avec citrouille en textures	23€
Poupe flambé avec paprika rouge de "La Vera" et du miel sur parmentier de pommes de terre	26€

Riz... (minimum 2 P)

Riz crémeux au homard	30€
Riz sèche de côte d'ibérique, poulet fermier, museline de pomme et Angus tataki	28€

Poisson...

Poisson du jour :	
Suprême au-four ou grillé	28€
Format de poisson entier	70€/kg
Morue confit avec pois chiches et bacon	24€
Écrevisses de Blanes dans le style de "Port de la Selva" ou grillées	29€
Tataki de thon rouge "d'Almadraba" avec riz croustillant et crevettes	25€

Viandes...

Viande grillé avec frites et piquillos laqués	
Filet de boeuf de Gérone	28€
Entrecôte de boeuf de Gérone	25€
Steak de boeuf Angus de 1kg (minimum 2 personnes)	75€/kg
Moelleux de boeuf à basse température avec réduction de Porto et crémeux de chou-fleur	22€
Magret de canard avec ananas en textures et mini pousses	24€
Plume de porc Duroc grillée avec crème de citrouille et noix de macadamia	22€

Desserts...

Gâteau aux trois fromages	9€
Tartare de fruits frais avec sorbet	7,5€
Gâteau tatin avec glace à la crème	9€
Millefeuille à la crème pâtissière avec fruits rouges	10€
Tiramisu	9€
Coulant au chocolat (15 minutes de cuisson)	10€
Glaces et sorbets (Chocolat, Vanille, Noix de macadamia, Fraises ou Mangue)	6€