

# massolà

R E S T A U R A N T

<b>Jambon ibéric de "bellota"</b> avec pain de coca, tomates suspendues et picola evoo	29€
<b>Anchois de l'escala</b> (6 filets) avec pain de coca	19€
<b>Croquettes au rôites melous</b>	3€/u.
<b>Beignets de morue</b>	3€/u.
<b>Notre salade de tomates</b> , à l'oignon "cop de puny", olives kalamata et ventrèche de thon	13€
<b>Tartare de bœuf</b> traditionnel avec une touche de calvados	29,5€
<b>Œufs croustillés aux pommes de terre et au foie</b>	18€
<b>Lingot de foie mi cuit</b> à la pomme et ses textures	18€
<b>Omelette ouverte de viande de porol</b> type sacha à la pomme croquante	13€
<b>Carpaccio de bœuf de Girona</b> au pesto de roquette et parmesan crémeux	14,5€
<b>Tartare de thon</b> sur lit de tomate et avocat	23,5€
<b>Cannelloni de canard</b> avec sauce sobbisce aux salsafins	18€
<b>Riz sec de montagne</b> , copeaux de foie gras, champignons de saison et tartare de bœuf de Gérone*	26€
<b>Pages poulet riz, homard</b> et mousseline aux câpres*	28€

\*(minimum 2 personnes)

<b>Poisson du marché:</b>	28€
- Grillé avec pil pil ail et légumes	
- Au four avec pommes de terre, sautées et hachées	
<b>Cabillaud rôti</b> au hachis catalán et haricots de Santa Pau	23€
<b>Tataki de thon</b> sur lit d'algues	27€
<b>Suquet de lotte empordanes</b>	28,5€

<b>Pieds de cochon croustillants</b> tartare de crevettes, homard rôti et sauce orange et clou de girofle	25€
<b>Steak de bœuf de Girona grillé</b> aux mille feuilles de pomme de terre et piments padrón	28€
<b>Magret de canard</b> au chutney de mangue et poire	21€
<b>Bœuf melous</b> aux mini légumes et champignons	24€

## DESSERTS

<b>Cheesecake</b>	8€
<b>Table de fromages</b>	9,5€
<b>Tartare et sorbet de fruits</b>	7,5€
<b>Crumble aux pommes</b>	8€
<b>Le monde du chocolat</b>	8€
<b>Mille feuilles de crème</b>	8,5€
<b>Coulant aux chocolat blanc et pistache</b> (15 min de préparation. Doit être commandé à l'avance)	9,5€

\*Service de pain et petit fours pour le café : 2,75€ 10% TVA COMPRIS