

massolà

R E S T A U R A N T

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

*(minimum 2 personnes)

Poisson du marché:

- Grillé avec pil pil ail et légumes
- Au four avec pommes de terre, sautées et hachées

Cabillaud rôti au hachis catalán et haricots de Santa Pau

Tataki de thon sur lit d'algues

Suquet de lotte empordanais

Pieds de cochon croustillants tartare de crevettes, homard rôti et sauce orange et clou de girofle

Steak de bœuf de Girona grillé aux mille feuilles de pomme de terre et piments padrón

Magret de canard au chutney de mangue et poire

Bœuf melous aux mini légumes et champignons

DESSERTS

Cheesecake

8€

Table de fromages

9,5€

Tartare et sorbet de fruits

7,5€

Crumble aux pommes

8€

Le monde du chocolat

8€

Mille feuilles de crème

8,5€

Coulant aux chocolat blanc et pistache

9,5€

(15 min de préparation. Doit être commandé à l'avance)