

Plats à partager

Olives farcies aux anchois de Can Xillu de l'Escala **5€**

Anchois de Santoña à l'huile d'olive, des piparras et du pain de coca **16€**

Jambon ibérique de Bellota avec pain de coca et tomate **28€**

Sélection de 5 fromages et fruits secs **19€**

Croquettes de jambon ibérique et lait de brebis **2,5€/ud**

Foccacia avec burrata, tomate, pistache, roquette et jambon cuit **12€**

Menu de nuit

Coupe de cava de bienvenue Albet y Noya El Celler de Can Roca
et brioche vapeur

Entrées

Tartare de betterave

Tartare de betterave, noix de pécan, vinaigrette au betterave et des radis

Raviolis de courgettes et fromage de chèvre avec pistaches

Ravioles de courgettes et fromage de chèvre, pistaches, oignon au vinaigre,
huile de feuille de figuier, gelée de persil, poivron vert grillé et huile de piment

Parmentier, calamar aux petits seiches

Parmentier et de pomme de terre, calamar, petits seiches et
de l'écume au calamar

Plats

Pot-au-feu de morue

Pot-au-feu de morue et filet de morue confite à basse température. Gnocchis
de pommes de terre, ragoût de tripes de morue, brandade et pakchoï

Cannelloni de poularde

Canelloni de poularde et blanc de poularde avec sauce au foie et aux truffes

Steak d'épaule de boeuf de Gérone avec avocat, champignons et estragon

Steak d'épaule de boeuf de Gérone, cuit à basse température, crème de
champignons, purée d'avocat, huile de romarin et d'estrageon

Dessert

Desserts lactés

Mousse de lait caillé, glace au lait de brebis Ripollesa, gelée de goyave,
confiture de lait de brebis Ripollesa, gouttes de yaourt et barbe à papa

Ratafia avec noix caramélisées

Glace aux arômes d'automne, financier de noix et crème légère de ratafia.

Pomme grillée, gelée de pomme acidulée, gelée de café et graines d'anis
panées

Coulant au chocolat avec glace à la vanille

Coulant au chocolat, sauce au cacao et glace à la vanille et aux fruits rouges

50,00€

Pain au levain rustique inclus. Vins et cafés non compris.