

## PLATS À PARTAGER

- Olives farcies aux anchois de Can Xillu de l'Escala 5€  
Anchois de Santoña à l'huile d'olive, piparras et 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 DU SOIR

Coupe de mousseux de bienvenue Albet i Noya El Celler de Can Roca.  
Brioche vapeur fourrée de mousseline de mousseron  
et cuillère de gelée de consommé de bœuf et de mousseron à la double crème

### ENTRÉES

#### **Morilles à la crème**

Avec poitrine de pularde émincée, parfait, céleri et citron mariné

#### **L'artichaut entier**

Purée d'artichauts, coeur d'artichaut confit, chips d'artichaut,  
crème de chèvre, menthe et amandes grillées

#### **Parmentier, calamar aux petits seiches**

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

### PLATS

#### **Merlu au sel**

Pil pil de merlu, pommes de terre confites, salsifis marinés et  
croustillants de pommes de terre violettes

#### **Riz à la perdrix et à la seiche**

Riz à la perdrix et à la seiche avec légumes de saison

#### **Paleron de veau de Gérone avec avocat, champignons et estragon**

Paleron de veau de Gérone cuit à basse température, crème de  
champignons, purée d'avocat, huile de romarin et d'estragon

### DESSERTS

#### **Dessert lacté**

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

#### **Tarte au whisky**

Génoise au whisky et à l'orange, glace au jaune d'œuf,  
crème et nougat aux amandes

#### **Coulant au chocolat avec glace au chocolat**

Coulant au chocolat Casa Cacao, sauce au cacao,  
glace au chocolat et aux fruits rouges

**50,00€**

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