

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
Focaccia avec burrata, tomate, pistache, roquette et jambon cuit 12€
Bikini pastrami et choucroute par Rocambolesc Bikineria 8€

MENU DU SOIR

Coupe de mousseux de bienvenue Albet i Noya El Celler de Can Roca
Brioche farcie à la truffe d'été

ENTRÉES

Figues avec raviolis de courgettes et fromage de chèvre

Sauce à la pistache, purée de figues, pistaches fraîches,
pickles d'oignon et poivron vert

Tartare de betterave

Avec noix de pécan, vinaigrette de
betterave et radis

Parmentier, calamar aux petits seiches

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

PLATS

Bar aux saveurs Méditerranéennes

Emulsion d'olives, de pignons de pin, de bergamote,
d'orange et de fenouil

Riz à la perdrix et à la seiche

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

Entrecôte de bœuf de Gérone

Avec beurre aux herbes, oignons glacés
et mini légumes

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

Chromatisme orange

Granité à l'orange et au fruit de la passion, glace au jaune d'œuf,
compote de carottes, oranges, mandarines et fleurs

Coulant au chocolat avec glace au chocolat

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

Petit four

Casa Cacao Bonbon

50,00€

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