

## 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 18€

Jambon ibérique de Bellota avec pain de coca et tomate 30€

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 classique avec prosciutto artisanal et fromage Havarti, par Rocambolesc Bikineria 8€

## MENU DU SOIR

### Bienvenue

Coupe de Brut Reserva Albet i Noya El Celler de Can Roca

Brioche à la truffe et "escudella"

### ENTRÉES

#### Soupe au Comté avec oignons nouveaux

Oignons de Figueres et échalotes, noix caramélisées au curry, gelée de laurier, thym,

romarin et xérès, sauce aux oignons rôtis et gâteau aux noix

#### Citrouille rôtie

Praliné et huile de graines de citrouille, burrata,

câpres et roquette

#### 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

Casa Cacao Bonbon and pain au levain rustique inclus. Vins, cafés et/ou infusions non compris.

50€ par personne.  
TVA courante incluse.