

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 crémeuses de jambon ibérique 2,5€/ud

Focaccia avec burrata, tomate, pistache, roquette et jambon cuit 15€

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

Pain foccacia maison supplémentaire 3,5€

MENU DU SOIR

Bienvenue

Coupe de Brut Reserva Albet i Noya El Celler de Can Roca
Brioché aux mousserons avec mayonnaise aux mousserons

ENTRÉES

“Ajoblanco” et maquereau mariné

Au vin de Xérès Manzanilla.

Asperges blanches

Avec sureau et miel d'acacia

Parmentier, calamar aux petits seiches

Parmentier de pomme de terre, calamar,
petits seiches et mousse liquide

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

Épaule de veau

Épaule de veau cuite à basse température avec
morilles à la crème et purée d'avocat truffée

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,
glace au chocolat et aux fruits rouges

Casa Cacao Bonbon and pain au levain rustique inclus.

Vins, cafés et/ou infusions et pain au levain supplémentaire non inclus.

50€ par personne.
TVA courante incluse.