

🌀 Le Menu Dégustation 🌀

L'apéritif

Fougasse de pain cristallisé à la tomate de saucisse aux pieds de porc

L'entrée

Asperges blancs de Maresme gratinés avec mayonnaise sans œuf, pomme et avocat

La crème

Potage de galères, avec petit pois « larme du Maresme »

Le poisson

Thon rouge Balfagó, chutney de vin et abricots secs

La viande

Ris de veau, morilles et royal de foie gras

Le dessert

Sabayon, glace à la crème catalane, boudoir à la courge, fraises, chocolat blanc

prix: 49,00

🌀 Entrées de la Saison 🌀

- *Salade de rucula avec mangue, fromage de brebis de Ripoll et vinaigrette de Cava 12,75
- *Asperges blancs de Maresme gratinés avec mayonnaise sans œuf, pomme et avocat 17,50
- *Mi-cuit de Foie-gras maison, pain aux noix et raisins secs, caviar de vin doux 18,40 (11,95 ½)
- *Jambon ibérique de gland de Guijuelo avec pain cristallisé à la tomate 18,95 (12,30 ½)
- *Carpaccio de pieds de porc, sauté de cèpes et crevettes, salade et sa vinaigrette 12,20
- Crème de poisson de Port-Lligat 9,55
- Potage de galères, avec petit pois « larme du Maresme » 10,10
- Morilles à la crème de foie avec riz sauvage 18,60
- Cannellonis gratinés fait maison avec sauce béchamel 11,45
- Croquettes de brandade de morue avec des épinards à la catalane et son pil pil 12,50
- *Escargots à la catalane avec leur touche picante 13,90 (8,95 ½)
- *Palourdes grillées avec ail et persil 18,15 (11,80 ½)
- Calmars à la romaine 11,45 (7,45 ½)
- Croquettes de Ca la Teta avec garniture de salade et sa vinaigrette 9,95 (6,50 ½)

🌀 Le Riz 🌀

(Riz écologique Tramuntana Onice des Aiguamolls)

*Paella valencienne à la mode Duran 18,30

*Paella marinière avec langouste 29,35

«Fideuada» (nouilles) des pêcheurs avec seiche 16,80

🌀 Poissons et Fruits de Mer 🌀

*Thon rouge Balfagó, chutney de vin et abricots secs 28,50

*Filets de sole à l'orange avec bonbon aux langoustines 28,20

Médailles de lotte avec crevettes et palourdes à la façon de Cadaqués 25,55

Morue avec des épinards à la catalane et son pil pil 25,20

*Langoustines ouvertes et gratinées avec mousseline d'ail-oli 21,85

*Loup de mer du marché préparé à votre goût 29,90

🌀 Les Viandes 🌀

*Grives rôties avec bacon, oeuf frit de caille, pommes de terre paille 18,75

*Médailles de filet de veau avec foie-gras et sauce à la truffe 24,85

*Entrecôte Angus Girona flambée sauce aux cèpes avec fettuccini 23,65

Entrecôte gratinée au Roquefort, parmentier de pommes de terre et olives noires 23,55

*Steak Tartare préparé sur place à la façon traditionnelle 27,75

Cuisse de canard aux poires du Divin Dalí 19,05

Ris de veau, morilles et royal de foie gras 16,50

*Épaule d'agneau de St. Climent rôtie à l'ancienne, pommes de terre et oignon au four 26,20