

☞ Le Menu Gastronomique ☞

L'apéritif

Sardines marinées accompagnées d'une mousse de salmorejo

* * *

L'entrée

Carpaccio de cèpes et crevettes avec salade à l'huile de truffe d'été

* * *

La crème

Gaspacho de melon au basilic

* * *

Le poisson

Filets de sole à l'orange avec bonbon aux langoustines

* * *

La viande

Ris de veau avec chanterelles sautées et royal de foie gras

* * *

Le dessert

Gâteau croquant au chocolat noir avec du chocolat blanc liquide et textures de fruits

* * *

prix: 49,00

☞ Entrées de la Saison ☞

**Salade tomate de cœur de bœuf avec d'haricots verts fins et burrata 12,75*

**Sardines marinées accompagnées d'une mousse de salmorejo 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 cèpes et crevettes avec salade à l'huile de truffe d'été 12,20*

Crème de poisson de Port-Lligat 9,55

Gaspacho de melon au basilic 10,10

Cannellonis gratinés fait maison avec sauce béchamel 11,45

Croquettes de brandade de morue avec tartare de tomates 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)

IVA INCLÒS 04/07/18

☞ 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 pecheurs avec seiche 16,80

☞ Poissons et Fruits de Mer ☞

*Suquet poisson du marché aux poissons fait au minute 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

*Colin grillé avec légumes cuites à la vapeur et huile d'olive vierge 25,20

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

☞ Les Viandes ☞

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

*Entrecôte 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

Ris de veau avec chanterelles sautées 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

Pain 1,95

(*) sans gluten ou qui peuvent être préparés sans gluten