

MENU MÉDITERRANÉEN

ENTRÉES À PARTAGER

- Salade de morue « esqueixat » et mousse de potiron  
- "Coca" de Escalibada (poivrons et aubergines rôtis) avec la sardine fumée et tapenade  
- Vichyssoise aux crevettes et mousse de fromage frais  
- Moules à la sauce aux fines herbes aromatiques  

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

- Seiche grillée avec tempura de légumes et poivrons de Padrón  
- Filet de morue confitée avec « trinxat » et crème de potiron (Suppl. 3.00€)  
- Suprême de bar avec copeaux de jambon et edamame (Supl. 3,50€)   
- "Poulet farci aux oignons caramélisés dans curry légère et riz Thai" 
- Faux-Filet de veau mûré Rossini et de foie, truffe, pomme et champignons (Suppl.. 7.50€) 
- Magret de canard à basse température avec crème d'agrumes et céréales (Suppl. €4.50)  

PLATS DE RIZ (Minimun 2 Personnes)

- Riz à la marinière
- Riz mer et montagne accompagné d'un « secreto » de porc ibérique et de crevettes rouges
- Riz noir au calmar
- Riz crémeux aux squilles et aux anémones
- Riz crémeux de morue avec plancton, asperges vertes et coquilles Saint-Jacques (Suppl. 3,00€)  
- Arroz del señorito (paella aux fruits de mer décortiqués) (Suppl.. 3.50€)  
- Riz de calamars et artichauts (Suppl. 3.50€)
- Riz de rouget et crevettes à l'ail (Suppl. 3.50€)
- Bouillon de riz au homard et aux palourdes (Suppl. 9.00€)
- Riz moelleux au magret de canard, carpaccio de figues et copeaux de foie (Suppl. 4,00€)  
- Riz crémeux à la joue ibérique, edamames, shiitake et pois mange-tout avec aïloli (Supl. 3,50€) 
- Bouillon de nouilles aux fruits de mer 
- Riz aux légumes méditerranéens **Vegano**     

DESSERTS A CHOISIR

Dessert du jour ou sorbet

VINS ET BOISSONS

Vin Blanc, Rosé et Rouge La Saleta (D.O. Cataluña)
Eau et pain

PRIX: 35.00€

Minimum 2 Personnes

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez en informer le personnel du restaurant.
Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal de sala.