

### Hors-d'œuvre froids

Saumon fumé avec pamplemousse et citriques 15,75€  
Tartare de thon rouge et caviar de hareng 16,75€  
"Tiradito" de courbine, aji et sauce péruvienne 16,75€  
Foie gras marin, sauce de ponzu et navet daikon 14,50€  
Sashimi de thon rouge, yakitori et sésame 16,75€  
Foie gras de canard, mangue caramélisé et huile de vanille 16,75€

### Hors-d'œuvre chauds

Gyoza de l'Empordà avec cou de porc et pomme 14,75€  
Crevettes en tempura et mayonnaise au curry 15,90€  
Poulpe grillé avec parmentier fumé et Pimentón de la Vera 15,75€  
Riz moelleux de crevettes avec son carpaccio 15,75€

### Poisson

Tataki de thon rouge, noodles et fricandó Japonais 19,90€  
Saint-Jacques, porc ibérique et crème de petit pois 18,75€  
Courbine à la façon de Bilbao et pommes de terre 17,75€  
Turbot, poireau et sauce romesco 19,75€

### Viande

Tartare de filet de bœuf Angus 18,75 €  
"Tagliatta" de bœuf avec huile d'olive et sel de Maldon 18,75€  
Magret de canard, réduction d'Oporto et poire au four 17,75€  
Ris d'agneau, jambon, artichauts et crème de tupinambo 17,75€  
Joue de porc ibérique au vin rouge, légumes et xiribia 17,75€

### Plateau de fromages

Assortiment 5 fromages 12,90€

### Tentations sucrées

Mochi de yuzu avec glace au romarin et crumble de pomme 7,90€  
Coulant de noisettes et glace à la vanille 8,75€  
Nôtre version de "Conguito" 7,90€  
Fromage blanc, orange, chocolat et framboises 7,90€  
Séquence de crème glacée artisanales 7,90€

Demander des informations sur nos vins pour les desserts.

*Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, avisez-nous.*

*Nous pouvons vous proposer autres options.*

### Menu dégustation

(Nous servons table complet)

#### MENU

Croustillant de yucca et sauce de "Espinaler"  
Moule en suspension de son jus

Saumon fumé avec pamplemousse et citriques  
Sashimi de thon rouge, yakitori et sésame  
Foie gras marin, sauce de ponzu et navet daikon  
Crevettes en tempura et mayonnaise au curry  
Gyoza de l'Empordà avec cou de porc et pomme  
Saint-Jacques, porc ibérique et crème de petit pois  
Magret de canard, réduction d'Oporto et poire au four  
Mochi de yuzu avec glace au romarin et crumble de pomme  
Nôtre version de "Conguito"  
Petit fours

Prix du menu 59,90€

Nous pouvons vous proposer MARIAGE DES VINS. Prix 27,75€

*Horaires de menu dégustation : 13:15h à 15:00h et de 20:15h à 22:00h*

### AU VERRE

Blanc Espelt Quinze Roures – *garnatxa blanca (Empordà)* 4,50€  
Blanc Silencis – *xarel·lo (Penedès)* 4,75€  
Blanc Hermanos Lurton – *sauvignon blanc (Rueda)* 4,25€  
Rouge Figuerobla – *tempranillo (Rib.Duero)* 4,75€  
Rouge Luís Cañas Criança – *tempranillo et garnatxa (Rioja)* 4,75€  
Rouge Etna – *nerello mascalese (Sicilia)* 4,90€  
Rouge Finca Espolla – *monastrell et syrah (Empordà)* 4,90€  
Cava Massana Ràfols Brut Nature – *(Penedès)* 5,50€  
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit – *(Penedès)* 5,75€

pain 1,75 €

Les prix des plats sont TAV