

Écrus (tartar, sashimi, ceviche)

Saumon, Comté et blinis 15,75€ (2,4,7,13)
Tartare de thon rouge "Bluefin" et caviar de hareng 16,50€ (4,6,11)
Ceviche de maigre,maracuja et crème glacée au framboises 15,75€(4,6,7,11,12)
Sashimi de thon rouge "Bluefin" au soja 16,50€ (4,6,11)
Royale de chou-fleur et fruits de mer 15,50€ (2,4,7,13)
Foie gras au sel, cookies et crème glacée banane 15,90€ (3,7)
Saint Jacques, bouillon d'asperges, ananas et noix de coco 15,75€ (1,3)

Riz, les oeufs et tempura

Oeufs pochés, hollandaise et rôti de pommes de terre 13,75€(1,7,8,10,12)
Poulpe avec parmentier de pommes de terre et "sobrasada" 15,50€(13)
Crevettes en tempura de sisho vert et mayonnaise 15,90€(1,2,10)
Riz moelleux de seiche dans son l'encre et Oeuf poché 14,90€(1,2,4,6,7,8,13)
Wok de calamars, petits légumes et champignons 14,90€ (4,5,6,7,13)

Mer

Maigre à la façon de Saint-Sébastien et pommes de terre 17,75€(2,4)
Tataki de thon "Bluefin" , sauce au bœuf, noodles et shiitakes 19,90€ (3,4,9,12)
Cabillaud avec miso, soupe d'amandes, algues et sésame 17,75€(3,4,6,8,11,12)
Saint-Jacques,porc ibérique et parmentier de pommes de terre 18,50€(4,6,13)

Viandes

Tartare de filet de bœuf 18,75 € (1,7,9,10)
Agneau jeune, sauce tamarinde et noix de coco 18,75€(6,7)
"Tagliatta" de bœuf avec huile d'olive et sel de Maldon 18,75€
Filet de veau, jambon ibérique et parmentier truffées 19,75€ (9)
Tournedos de pieds de porc avec seiche et pois verts 17,90€(2,3,4,9,13)

Plateau de fromages

Assortiment 5 fromages 12,90€ (7)

Tentations sucrées

"Conguito" 7,90€(1,3,5,7)
Mochi de crème catalane avec glace à la cannelle 7,90€(1,3,7)
Pain perdu, thé Chaï et glace à la noix de cacao 7,90€(1,3,7)
Coulant de noisettes et glace à la mandarin 8,75€(1,3,7,8)
Fromage blanc, biscuit, cerises et glace à la bergamote 7,90€(1,3,7)

Menu dégustation

(Nous servons table complet)

MENU

Croustillant de yucca et sauce de "Espinaler"
Cookie de fromage Sbrinz et origan
Saumon, Comté et blinis
Royale de chou-fleur et fruits de mer
Foie gras au sel, cookies et crème glacée à la banane
Oeufs pochés, sauce hollandaise,et pommes de terre
Crevettes en tempura de sisho vert et mayonnaise
Saint-Jacques sur parmentier de pommes de terre
Agneau jeune, sauce tamarinde et noix de coco
Mochi de crème catalane avec glace à la cannelle
"Conguito"

VINS

Hermanos Lurton 2014 - *sauvignon blanc* – D.O.Rueda
Gessamí 2015- *muscat d'alexandria i chardonay*- D.O. Penedès
Silencis 2014 - *xarel.lo* – D.O. Penedès
Finca Espolla 2011 - *monastrell i syrah* – D.O. Empordà
Mas Llunes moscat – *moscatell* – D.O. Empordà

Prix du menu : 59,75€

Prix du vins : 24,75€

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

AU VERRE

Blanc Clot dels Oms - *xarel.lo* (Penedès) 4,75€
Blanc Hermanos Lurton - *verdejo* (Rueda) 4,25€
Blanc Jardín de Lucía - *albariño* (Rías Baixas) 4,75€
Rouge Finca Espolla - *monastrell i syrah* (Empordà) 4,90€
Rouge Pago de los Capellanes joven - *temp.*(Rib. Duero) 4,75€
Rouge Luís Cañas Crianza - *temp i garnatxa* (Rioja) 4,75€
Rouge Brunus - *garnatxa, carinyena i syrah* (Montsant) 4,75€
Cava Massana Ràfols Brut Nature - Penedès 5,25€
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit - Penedès 5,75€

*si vous êtes allergique aux sulfites, nous avons des vins naturels

Liste des allergènes:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1- Oeufs et dérivés | 8- Fruits secs |
| 2- Crustacés et dérivés | 9- céleri et dérivés |
| 3- Céréales contenant gluten | 10- Moutarde et dérivés |
| 4- Poissons et dérivés | 11- Sésame et dérivés |
| 5- Arachides et dérivés | 12- Sulfites à des concentrations >10mg/kg(SO ₂) |
| 6- Produits à base de soja | 13- Mollusques et dérivés |
| 7- Laits et produits laitiers | |

pain 1,75 €

Les prix des plats sont TAV