

Notre carte

Saumon fumé, avocat, yaourt et algue wakame 16,75€
Tartare de thon « Bluefin » sauvage 20,75€
Ceviche de courbine, kalamansi et coco 18,75€
Soup de tomate, morue et pastèque grillé 16,75€
Foie gras de canard, mangue caramélisé et huile de vanille 17,75€
Crevettes en tempura et mayonnaise au curry 19,90€
Gyoza de l'Empordà, crème de haricots blancs et pomme 15,75€
Poulpe grillé avec parmentier et "Pimentón de la Vera" 22,50€
Œuf bio 63º, crème de cèpes et jambon ibérique 15,50€
Riz moelleux de mer, Saint-Jacques et crevettes 22,50€
Tataki de thon rouge, noodles et fricandó Japonais 23,75€
Saint-Jacques, bajoue ibérique et pommes de terre au curry vert 23,50€
Courbine, pommes de terre et vinaigrette asiatique 22,50€
Filet de morue, tomate, haricot blancs et coques 26,75€
Tartare de filet de vache galicienne 19,90€
"Tagliatta" de vache maturée grillé et huile d'olive vierge 23,75€
Secret de porc « Batallé », sauce tonkatsu et pomme 19,90€

Plateau de fromages

Assortiment 5 fromages 14,75€

Tentations sucrées

Tartar de pastèque, sphère de mangue et glace à l'orange 7,90€
Crèmeux de cacahuète, chocolat et glacée de cacao 70% 8,90€
Gâteau au fromage, petits fruits rouges et biscuit aux épices 7,90€
Piña colada, crème de coco et granité de lime kaffir 7,90€

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

Nous pouvons vous proposer autres options.

Menu Dégustation

(Nous servons table complet)

MENU

Yucca croquant et sauce Espinaler
Saumon fumé, avocat, yogourt et wacame
Moules à la vinaigrette de citrin vert et coriandre

Foie gras de canard, mangue caramélisé et huile de vanille
Ceviche de courbine, kalamansi et coco
Crevettes en tempura et mayonnaise au curry
œuf bio 63º, crème de cèpes et jambon ibérique
Saint-Jacques, bajoue ibérique et pommes de terre au curry vert
Secret de porc « Batallé », sauce tonkatsu, betterave et pomme
Tartar de pastèque, sphère de mangue et glace à l'orange
Crèmeux de cacahuète et chocolat et glacée de cacao
Petit fours

Prix du menu 65,75€

Horaire de menu dégustation : 13:15h à 14 :30h et de 20:15h à 21:30h

AU VERRE

Blanc Quinze roures - *garnatxa blanca (Empordà)* 4,75€
Blanc Perplejo - *verdejo (Rueda)* 3,90€
Blanc Captura de luz - *albariño (Rías Baixas)* 4,75€
Rouge Finca Espolla - *monastrell i syrah (Empordà)* 4,90€
Rouge Sileo - *garnatxa, samsó (Montsant)* 4,90€
Rouge La Montesa - *garnatxa negra (Rioja)* 4,90€
Rouge Ònra - *garnatxa negra, cab.sauv.(Costers del Segre)* 4,90€
Cava Massana Ràfols Brut Nature - (*Penedès*) 5,75€
Cava Raventós i Blanc Rosat de Nit - (*Penedès*) 6,50€

pain 1,75€

Les prix des plats sont TAV