

Cru, guéri et semi-guéri

Caviar Mallossol (Riu Amur) 30gr 59,90€
Couteaux de mer Galiciens Thai 16,90€
Saumon fumé, émulsion de soja et citron vert 14,75€
Tartare de thon rouge « bluefin » 16,75€
Sashimi de thon rouge, yakitori et sésame 16,75€
Ceviche de courbine, aji et « leche de tigre » 16,75€
Foie gras de canard, mangue caramélisé et huile de vanille 16,75€

Hors-d'œuvre chauds

Crevettes en tempura et mayonnaise au curry 15,90€
Morue et ses contrastes 15,75€
Gyoza de l'Empordà avec cou de porc et pomme 14,75€
Riz moelleux de champignon, parmesan et gouda truffé 17,75€
Poulpe grillé avec parmentier fumé et Pimentón de la Vera 17,50€

Poisson

Tataki de thon rouge, noodles et fricandó Japonais 19,90€
Saint-Jacques, porc ibérique et crème de petit pois 18,75€
Courbine, pommes de terre et vinaigrette asiatique 17,90€
Morue, dashi de romesco et légumes 20,75€

Viande

Tartare de filet de bœuf 18,90€
Secret ibérique, laqué et crème de patate douce 16,75€
"Tagliatta" de bœuf 18,75€
Tajine d'épaule d'agneau et touches marocaines 22,75€
Magret de canard, thé noir et litchis 16,75€
Bœuf Angus de Nebraska 400gr approx. (2 p.) 24,00€ (p/p)

Plateau de fromages

Assortiment 5 fromages 12,90€

Tentations sucrées

Crèmeux de cacahuète, chocolat et glacée de cacao 7,90€
La crème brûlée à la vanille et glace à la mandarine 7,90€
Pina colada, crème de coco et granité de gingembre 7,90€
Tatin de poire et crème glace de yaourt 8,75€
Mochi de yuzu, glace au romarin et crumble de pomme 7,90€

Menu dégustation

(Nous servons table complet)

MENU

Apéritifs

Saumon fumé, émulsion de soja et citron vert
Yaourt au foie gras, gelée au muscat et croustillants de maïs

Couteau Galiciens Thai

Crevettes en tempura et mayonnaise au curry
Gyoza de l'Empordà avec cou de porc et pomme
Tataki de thon rouge, noodles et fricandó Japonais

Magret de canard, thé noir et litchis

Yuzu, romarin et pomme verte

Crèmeux de cacahuète, chocolat et glacée de cacao

Petits 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 Quinze roures – *garnatxa blanca (Empordà)* 4,50€
Blanc Perplejo – *verdejo (Rueda)* 3,90€
Blanc Captura de luz – *albariño (Rías Baixas)* 4,50€
Rouge Finca Espolla – *monastrell i syrah (Empordà)* 4,90€
Rouge Sileo – *garnatxa, samsó (Montsant)* 4,75€
Rouge Paco García – *tempranillo, 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)* 5,75€

pain 1,75€

Les prix des plats sont TAV

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

Nous pouvons vous proposer autres options.