





























|   |        |
|---|--------|
| <b>Iberian cured ham Joselito with “coca de vidre”</b><br>Jambon ibérique Joselito avec “coca de vidre”   | 16.00€ |
|    |        |
| <b>Preserved salsifées, romesco sauce, black garlic and parmesan</b><br>Salsifis confis, sauce de romesco, ail noir and parmesan  | 12.00€ |
|     |        |
| <b>Lentils broth with sweet potato, hazelnuts and curry</b><br>Bouillon de lentilles avec patate douce, noisettes et curry  | 11.00€ |
|    |        |
| <b>Shellfish bisque, Palamos prawn and oil from their heads</b><br>Bisque de fruits de mer, crevette de Palamós et huile de ses têtes   | 14.00€ |
|     |        |
| <b>Cream of chicken soup, quail eggs, baby onions and cured ham</b><br>Velouté de volaille, oeufs de caille, petites oignons and jambon   | 13.00€ |
|      |        |
| <b>Poularde galantina, pine nuts and truffel vinaigrette</b><br>Galantine de poularde, vinaigrette aux pignons et à la truffe   | 13.00€ |
|     |        |
| <b>Duck magret carpaccio with foie, banana's alioli and sweet potato ice cream</b><br>Carpaccio de magret de canard avec foie, ailoli de banana et glace à la patate douce  | 12.00€ |
|    |        |
| <b>Black Angus carpaccio with honey vinaigrette and mustard ice cream</b><br>Carpaccio de Black Angus, vinaigrette au miel et glace à la moutarde   | 12.50€ |
|      |        |
| <b>Duck and foie cannelloni with mushrooms and parmesan bechamel</b><br>Cannelloni de canard et foie avec béchamel aux champignons et au parmesan   | 13.50€ |
|     |        |
| <b>Scallops, cream of pumpkin soup and ginger</b><br>Coquilles Saint Jacques, crème de citrouille et gingembre  | 14.00€ |
|    |        |
| <b>Salt cod brandade, egg slow cooked, mushrooms, iberian pork neckfat and truffe</b><br>Brandade de morue, œuf à basse température, champignons, lard du cou ibérique et truffe  | 14.50€ |
|       |        |
| <b>Hake suprême, bacon, parsnip and vegetable broth</b><br>Suprême de colin, lard, panais et bouillon vegetal   | 14.00€ |
|    |        |
| <b>Loin of rabbit slow-roast with baby cuttlefish and carrots</b><br>Râble de lapin cuisiné à basse temperature avec petites seiches et carottes  | 14.00€ |
| <b>Iberian pork rib, chestnuts and Brussels sprouts</b><br>Côte de porc ibérique, châtaignes et choux de Bruxelles  | 13.00€ |
|    |        |
| <b>Veal tenderloin, wild mushrooms, truffe butter</b><br>Filet de veau, cèpes, beurre à la truffe   | 16.00€ |
|    |        |

## Rice/Riz

### Rice with mushrooms and Norway lobsters

Riz avec champignons et langoustines

15.00€



### Black rice with cuttlefish and cockles

Riz noir à la seiche et aux coques

14.00€



### Duck rice, escaloped magret and orange and saffron allioli

Riz au canard, magret escalopé et ailoli au safran et à l'orange

16.00€



### Vegetable rice, with seasonal vegetables

Riz aux légumes de saison

12.00€



**Bread, aperitif and petit fours per person 3.00€**

Pain, apéritif et petit fours par personne 3.00€

## Dessert...Desserts...

### Our carrot cake

(carrots with vanilla, caramelized walnuts , carrot and orange sorbet )

Notre carrot cake

(carottes avec vanille, noix caramélisé, sorbet au carotte et orange)

7.50€



### Tiramisú

(coffee mousse, mascarpone ice cream and chocolate)

Tiramisú

(mousse au café, glace de mascarpone et chocolat)

7.50€



### Cítrus

(Passion fruit ice cream, lemon cream, tangerine slush)

Citrique

(glace a la fruit de la passion, crème de citron, granité à la mandarine)

7.50€



### Autumn taste

(baked apple, pumpkin, red berries, matcha tea, chocolate and spices)

Goûts d'automne

(pomme au four, citrouille, fruits rouges, thé matxa, chocolat et épices)

7.50€



Vat included/TVA comprise