

Entrée		1/2
Jambon de Guíjuelo au pain grillé à la tomate	15,20	24,20
Mi-cuit de foie-gras à la compote de figue et pomme	12,40	19,50
Poulpe à la galicienne au parmentier de pommes de terre	11,50	17,50
Carpaccio de thon au Mirín, à la ciboulette et poivre rose	11,50	18,40
Croquettes de lotte de mer et crevettes	11,50	16,50
Beignets de morue	10,80	15,20
Calmars "a la romana" à la sauce tartare	12,50	17,80
Chipirons à l'andalousien	13,50	19,50
Salade de homard		30,50
Salade de fromage de chèvre et pesto		16,50
Gazpacho		12,90

Riz		
Riz au fromage parmesan et aux cèpes et au foie gras		25,50
Paella au poisson et aux fruits de mer		25,50
Riz de morue, cèpes et légumes		24,80
Riz de concombres de mer		34,40
Fideuada seiches et crevettes		23,80

Poisson		
Morue rôtie aux pommes de terre et tomate		23,80
Daurade en crouste de sel aux légumes grillées		26,80
Crevettes de la Costa Brava grillées		40,80
Poisson au four aux pommes de terre et oignons de Figueres		27,80
Lotte de mer, coquille St-Jacques et crevettes à la sauce de cèpes		29,80
Coquilles St-Jacques au foie gras, trompettes de la mort et réduction de Porto		27,80

Viande		
Magret de canard à la sauce de Modena et confiture d'orange		18,40
Foie de canard poêlé à la réduction de grenache et pommes		23,80
Entrecôte de veau Angus de Girona et légumes grillés		28,50
Filet de bœuf au foie gras de canard et mistella sauce		30,50
"Cochinillo" en terrine à la pomme confite		22,60
Filet de porc ibérique aux cinq poivres		26,20
Chevreau cuit lentement, désossé avec purée de carottes et romarin		27,60
Steak tartare de bœuf		27,50
Plat de fromage de la région		17,80