

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	12,50	19,50
Poulpe à la galicienne au parmentier de pommes de terre	11,50	18,50
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
Velouté de cèpes à l'huile de truffe et bacon croustillant		12,80
Salade de homard		30,50
Salade au fromage de chèvre aux champignons, potiron et fruits secs		16,50
Champignons sautés à la saucisse catalane		25,80
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 champignons		24,80
Riz de concombres de mer		34,40
Fideuada seiches et crevettes		24,80
Poisson		
Morue rôtie aux pommes de terre et tomate		23,80
Daurade en croute de sel aux légumes grillées		27,80
Crevettes de la Costa Brava grillées		39,80
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, chanterelles jaunes 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 de Girona		28,80
Filet de veau au foie gras de canard et champignons		30,50
"Cochínillo" en terrine aux chanterelles		23,60
Filet de porc ibérique aux cinq poivres		26,20
Chevreau cuit lentement, désossé avec purée de carottes et romarín		27,60
Steak tartare de bœuf		27,50
Terrine de lièvre à la Royale		23,80
Plat de fromage de la région		17,80