



Cold Starters

TUNA SALAD WITH SPICED MAYONNAISE	13,50€
<i>Ensalada de ventresca de atún con mahonesa de espècias(5-11-6-7)</i>	
WARM CRISPY SQUID SALAD WITH A MANGO AND COCONUT VINAIGRETTE	14,50€
<i>Ensalada tibia de calamar crujiente con vinagreta de leche de coco y mango(5-3-2-1-6-7-8-12-10)</i>	
SALAD OF GOAT CHEESE	13,50€
<i>Ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de miel y nueces(5-3-2-1-6-7-8-10)</i>	
CREAMY COD DOUGHNUTS WITH GINGER MAYONNAISE	14,90€
<i>Buñuelos cremosos de brandada de bacalao con mahonesa de jengibre(10-8-1-11)</i>	
CALAMARI FRITTERS WITH CITRIC MAYONNAISE	17,90€
<i>Calamares a la romana con majonesa de cítricos(10-11-8-7-1)</i>	
CARPACCIO OF FOIE GRAS WITH PAPAYA CONFIT	14,50€
<i>Carpaccio de foie con confitura de papaya(8)</i>	
GRILLED MILLE FEMILLE OF FOIE GRAS WITH MANGO PURÉE AND PX SHERRY REDUCTION	16,90€
<i>Mil hojas de foie a la plancha con puré de mango y reducción de Pedro Ximenez(12-11-6-8)</i>	
TATAKI IBERIAN HAM WITH HOISIN SAUCE AND WASABI MAYONNAISE	14,90€
<i>Tataki de presa iberica con salsa hoisin y mahonesa de wasabi (12-11-6-8)</i>	
STEAK TARTAR WITH SPICES OF THE WORLD (CUT WITH A KNIFE)	18,90€
<i>Steak tartar con especias del mundo(3-5-8-9-13-7-10-12)</i>	
"CEVICHE" OF CRAYFISH (from Port de la Selva)	17,90€
<i>"Ceviche" de cigalas de Port de la Selva (8-11-1)</i>	
SASHIMI OF WILD ALASKAN SALMON WITH KAFFIR LIME	17,90€
<i>Sashimi de salmón salvaje de Alaska con lima kaffir (5-9)</i>	

Warm Starters

ROASTED SNAILS	14,80€
<i>Caracoles asados con allioli y tomate(14)</i>	
SNAILS WITH "BOTIFARRA DE PEROL"(CATALAN COOKED SAUSAGE MADE FROM FRESHLY KILLED PORK)	15,60€
<i>Caracoles con butifarra de perol(14)</i>	



Main Dishes

VEAL CHEEK IN A CEP MUSHROOMS SAUCE.....16,70€
Carrillera de ternera con salsa de setas(1-2-3-4-6-7-8-11-12)

OVEN COOKED SHOULDER OF YOUNG LAMB.....23,90€
Paletilla de cabrito al horno (1-4-7-8-11-12)

**MAGRET OF DUCK WITH A PORT SAUCE AND FOIE
WITH PURÉED QUINCE.....16,50€**
Magret de pato con salsa de Oporto y foie con puré de membrillo(7-8-12)

**MAGRET OF DUCK WITH MANGO CONFIT AND
A RATAFIA REDUCTION16,50€**
Magret de pato con confitura de mango y reducción de Ratafia (12)

CONFIT OF COD WITH CREAM OF RATATOUILLE.....15,50€
Bacalao confitado con crema de pisto (10)

RICE AND LOBSTER (2 per. min.).....20,90€
Arroz con bogabante (9-10)

RICE CASSEROLE WITH PRAWNS (2 per. min.).....18,90€
Arroz a la cazuela con gambas (7-9-10)

Grilled Meat

FILET OF VEAL.....20,90€
Filete de ternera

VEAL FILLET TOPPED WITH FOIE AND PORT.....23,90€
Filete de ternera con foie y reducción de Oporto (8-12)

VEAL FILLET IN CAFE DE PARIS SAUCE.....21,90€
Filete de ternera con salsa cafe de Paris (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14)

Preus iva inclòs



8. 6. 1. 14. 11. 10. 12. 5. 3. 7. 9. 2. 4. 13



Hors D' Oeuvres

- SALADE DE FILETS DE THON ET MAYONNAISE AUX ÉPICES.....13,50€**
Ensalada de ventresca de atún con mahonesa de espècias(5-11-6-7)
- SALADE TIÈDE DE CALAMARS CROSTILLANTS À LA VINAIGRETTE DE LAIT DE COCO ET MANGUE.....14,50€**
Ensalada tibia de calamar crujiante con vinagreta de leche de coco y mango(5-7-3-2-1-6-7-8-12-10)
- SALADE AVEC FROMAGE DE CHÈVRE.....13,50€**
Ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de miel y nueces(5-3-2-1-6-7-8-10)
- BEIGNETS (bunyols) CRÉMEUX DE BRANDADE DE MORUE ET MAYONNAISE AU GINGEMBRE.....14,90€**
Buñuelos cremosos de brandada de bacalaocon mahonesa de jengibre (10-8-1-11)
- CALAMARS À LA ROMAINE ET MAYONNAISE AUX AGRUMES.....17,90€**
Calamares a la romana con mahonesa de cítricos (10-11-8-7-1)
- CARPACCIO DE FOIE À LA CONFITURE DE PAPAYE.....14,50€**
Carpaccio de foie con confitura de papaya(8)
- MILLEFEUILLES DE FOIE À LA PLANCHA, PURÉE DE MANGUE ET RÉDUCTION DE PEDRO XIMENEZ.....16,90€**
Mil hojas de foie a la plancha con puré de mango y reducción de Pedro Ximénez (11-8-6-7)
- TATAKI DE PRESSE IBÉRIQUE À LA SAUCE HOISIN ET MAYONNAISE DE WASABI.....14,90€**
Tataki de presa ibericacon salsa hoisin y mahonesa de wasabi (10-11-8-7-1)
- STEAK TARTARE AUX ÉPICESDU MONDE (coupé au couteau).....18,90€**
Steak tartar con especies del mundo (3-5-8-9-13-7-10-12)
- "CEVICHE" D'HOMARD DE PORT DE LA SELVA.....17,90€**
Ceviche de cigalas de Port de la Selva (8-11-1)
- SASHIMI DE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA ET CITRON VERT KAFFIR.....17,90€**
Sashimi de salmón salvaje de Alaska con lima kaffir (5-9)

Entrées

- ESCARGOTS RÔTIS.....14,80€**
Caracoles asados con allioli y tomate(14)
- ESCARGOTS AU BOUDIN BLAC FRAIS15,60€**
Caracoles con butifarra de perol(14)



Plats Principaux

JOUE DE VEAU AVEC SAUCE AUX CÈPES.....16,70€

Carrillera de ternera con salsa de setas(1-2-3-4-6-7-8-11-12)

GIGOT D'AGNEAU AU FOUR.....23,90€

Paletilla de cabrito al horno (1-4-7-8-11-12)

MAGRET DE CANARD À LA SAUCE D'OPORTO ET FOIE

AVEC SA PURÉE DE COING16,50€

Magret de pato con salsa de Oporto y foie con puré de membrillo(7-8-12)

MAGRET DE CANARD À LA CONFITURE DE MANGUE

ET RÉDUCTION DE RATAFIA.....16,50€

Magret de pato con confitura de mango y reducción de Ratafia(12)

CONFIT DE MORUE AVEC LE RATATOUILLE.....15,50€

Bacalao confitado con pisto (10)

RIZ À LA CASSEROLE AVEC GAMBAS (2 per. min.).....18,90€

Arroz a la cazuela con gambas (7-9-10)

RIZ AU HOMARD (2 per. min.).....20,90€

Arroz con bogabante (9-10)

Viande Grillée

FILET DE VEAU.....20,90€

Filete de ternera

FILET DE VEAU SURMONTÉ DE FOIE ET PORTO.....23,90€

Filete de ternera con foie y reducción de Oporto (8-12)

FILET DE VEAU AVEC SAUCE CAFE DE PARIS.....21,90€

Filete de ternera con salsa cafe de Paris (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14)

Preus iva inclòs



8. 6. 1. 14. 11. 10. 12. 5. 3. 7. 9. 2. 4. 13

