

STARTERS / ENTREES

- Fish soup
- Soupe de poisson
- Spinach salad with mushrooms, bacon, parmesan cheese and vinaigrette
- Salade d'épinards, champignons, bacon, fromage parmesan et vinaigrette
- Tuna carpaccio with mango ,chives and honey-soy vinaigrette
- Carpaccio de thon à la mangue, ciboulette et vinaigrette de soja et miel
- Fried eggs with baby broad beans and cured ham
- Œufs sur le plat avec fèves fines et jambon
- Cod fritters
- Beignets de morue
- Mini croquettes of baby cuttlefish in ink with toasted-garlic emulsion
- Croquettes aux petits calmars à l'encre et émulsion d'ails grillés
- Salt cod brandade with roast peppers au gratin
- Brandade de morue avec poivrons rôtis gratinés

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

- Mixed paella (rice, meat and fish)
- Paella mixte (riz, viande et poisson)
- « Fideuà » with garlic sauce (noodles with cuttlefish)
- “Fideuà” avec sauce à l'ail (vermicelles avec seiche)
- Tuna Tataki with mango, fresh fennel and teriyaki sauce
- Tataki de thon avec mangue, fenouil frais et sauce teriyaki
- Cod with samfaina (pepper, aubergine, tomatoe and onion stew)
- Morue à la ratatouille
- Leg of duck confite with a reduction of orange and truffled puree
- Cuisse de canard confite à la reduction d'orange et puré truffé
- Grilled veal with oil sauce with species and garnish
- Veau grille à la sauce à l'huile avec des espèces et pommes de terre

DESSERT

- Catalan crème brûlée with fritters
- Crème brûlée catalane avec beignets
- Torrijas with vanilla ice cream
- Torrijas avec glace à la vanille
- Home made ice creams
- Glaces maison
- Fresh pineapple carpaccio with vanilla ice and caramel coulis
- Carpaccio d'ananas nature avec glace à la vanille et coulis de caramel

22,90€

without drink / sans boisson