

## À PARTAGER

---

### **PAIN DE COCA ARTISANAL**

RECOUVERT DE TOMATE FRAÎCHE ET D'HUILE D'OLIVE ARBEQUINA

5,00 €

### **ÉPAULE DE JAMBON 100% IBÉRIQUE DÉCOUPÉE À LA MAIN**

SEÑORÍO DE MOTANERA D.O. EXTREMADURE

20,00 €

### **FILETS D'ANCHOIS "00" DU CANTABRIQUE**

ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES MAISON EN VINAIGRETTE

16,00 €

### **NOS CROQUETTES DE VIANDE RÔTIE**

9,00 €

### **MOULES DE ROCHE DU DELTA DE L'EBRE**

CUITES À LA BRAISE DE CHÊNE

8,50 €

### **GAMBAS MOYENNES DE PALAMÓS**

CUITES À LA PLANXA OU À LA BRAISE

P.S.M.

### **LANGOUSTINES MOYENNES DE PORT DE LA SELVA**

CUITES À LA PLANXA OU À LA BRAISE

P.S.M.

## LES CUILLÈRES DE CAN PERET

---

### **CAP I POTA (TÊTE ET JAMBE) DE BOEUF**

AUX SEICHES DE LA CÔTE À LA BRUTESCA ET À LA TRUFFE (*TUBER MELANOSPORUM*)

18,50 €

### **PETITS HARICOTS BLANCS DE SANTA PAU**

AUX PIEDS DE PORC CROUSTILLANTS ET QUEUES DE  
LANGOUSTINES DE PORT DE LA SELVA

16,00 €

### **PETITS HARICOTS BLANCS « ULL ROS » DE CAMPLLONG**

À LA TRIPE DE MORUE, ARTICHAUDS ET DÈS DE BOUDIN NOIR

17,00 €

# ENTRÉES

---

## CANNELLONIS AU SANGLIER

ET AUX FINES HERBES, CHANTERELLES ET BÉCHAMEL AU LAIT DE LA SELVATANA

16,50 €

## ÉPEAUTRE ÉCOLOGIQUE À L'ÉTUVÉE

ET OEUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, PETITS LÉGUMES ET VENTRÈCHE

14,00 €

## SALADE DE SAISON

AUX LÉGUMES ET FRUITS DE SAISON, PARMESAN ET  
VINAIGRETTE AU MIEL ET À LA MOUTARDE

12,50 €

## FOIE MI-CUIT

À L'AIL NOIR, LAIT D'AMANDE MARCONA, CONFITURE  
MAISON AU CITRON ET PAIN D'ÉPICES

17,00 €

## SALADE DE CANARD DE L'EMPORDÀ

AUX SHISOS ET CANARD SOUS SES MULTIPLES FACETTES

18,50 €

## CONSOMMÉ DE LANGOUSTINES DE PORT DE LA SELVA

AU TARTARE DE COQUILLES ST JACQUES, ŒUFS DE SAUMON ET ALGUES WAKAME

16,75 €

## RIS DE VEAU DE GIRONA

AUX CREVETTES DE SANT CARLES DE LA RÀPITA ET PURÉE D'ARTICHAUDS

16,00 €

# RIZ

---

## RIZ À LA CASSEROLE STYLE DES PÊCHEURS

AUX SEICHES, CÔTES DE PORC, PETITES GAMBAS DE PALAMÓS ET MOULES

18,00 €

## RIZ AUX SEICHES, COUTEAUX

ET GAMBAS MOYENNES DE PALAMÓS

24,00 €

## RAGOÛT DE RIZ AU HOMARD DU PAYS

PARFUMÉ À L'ANIS ÉTOILÉ

28,00 €

## ROSSEJAT DE PÂTES

ROSSEJAT DE PÂTES AVEC ARAIGNÉE DE MER, SEICHES, PALOURDES ET AILLOLI

17,00 €

# POISSONS

---

## LINGOT DE MORUE CONFITE

ACCOMPAGNÉ D'UNE CRÈME DE PETITS POIS, COQUES ET POUDRE DE JAMBON

18,50 €

## RAIE AU VELOUTÉ DE BOUILLON DASHI ET ESCALIVADA DE POIVRONS CUITS

À LA BRAISE DE CHÊNE

17,25 €

## FILET DE BAUDROIE À LA BRAISE

ACCOMPAGNÉ DE BLETTES À LA CATALANE ET D'UN FUMET D'ARRÊTES DE BAUDROIE

19,50 €

## POISSON DU JOUR SELON LE MARCHÉ:

AU FOUR, À L'AIL BRÛLÉ, À LA BRAISE, AU SEL OU À LA PLANCHA

P.S.M.

# VIANDES

---

## ÉPAULE D'AGNELET À LA SAUGE

ACCOMPAGNÉE DE PETITS OIGNONS ET ABRICOTS SECS

22,00 €

## FILET DE BOEUF ANGUS À LA BRAISE

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES DE SAISON

19,50 €

## ENTRECÔTE DE VIEILLE VACHE GALICIENNE MACÉRÉE 30 JOURS MINIMUM

À LA BRAISE (MINIM 2 PERSONNES)

44,00 €

## SAUCISSE DE CAN ROVIRA

À LA BRAISE

14,50 €

## FILET DE PORC 100% IBÉRIQUE

À LA RÉGLISSE ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSES ET DE PETITS OIGNONS

17,50 €

## TERRINE DE LAPIN

AUX CHAMPIGNONS AUX CINQ ÉPICES AVEC DES D'AUBERGINES, BETTERAVE ET YAOURT

16,25 €

## CUISSE DE POULET À PATTE BLEUE

DÉSOSSÉE ET GAMBAS DE PALAMÓS

18,50 €

## CÔTELETTES DE MOUTON DE LA RACE DE RIPOLL

À LA BRAISE

16,75 €

# MENU DÉGUSTATION

---

## COUPE DE BIENVENUE SNACKS ET APÉRITIFS

### SALADE DE CANARD DE L'EMPORDÀ

AUX SHISOS DE SAISON ET CANARD SOUS SES MULTIPLES FACETTES

### CONSOMMÉ DE LANGOUSTINES DE PORT DE LA SELVA

AU TARTARE DE COQUILLES ST JACQUES, ŒUFS DE SAUMON ET ALGUES WAKAME

### CANNELLONIS AU SANGLIER ET AUX FINES HERBES,

, CHANTERELLES ET BÉCHAMEL AU LAIT DE LA SELVATANA

### RIZ AUX SEICHES, COUTEAUX

ET GAMBAS MOYENNES DE PALAMÓS

### LINGOT DE MORUE CONFITE

ACCOMPAGNÉ D'UNE CRÈME DE PETITS POIS, COQUES ET POWDRE DE JAMBON

### FILET DE PORC 100% IBÉRIQUE

À LA RÉGLISSE ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSES ET DE PETITS OIGNONS

---

### CRÈME DE POMMES AU FOUR,

DÉS DE POMMES CARAMELISÉES, DÉS DE POMMES OSMOTISÉES,  
GLACE À LA CANNELLE DE CEYLAN ET PIGNONS DE PIN

### FROMAGE BLANC DE LA SELVATANA

À LA CRÈME DE POTIRON RÔTI, GRAINES DE POTIRON ET MIEL

---

## CAFÉS ET PETIT FOURS

75,00 €

\*Menu servi uniquement le weekend. TTC.