

« Le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine;
il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix
du lieu et le rassemblement des convives. »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

En ce lieu que vous avez choisi, nous vous avons donc préparé...

POUR COMMENCER

- Artichauts de Tudela au naturel* 25 €
- Minestra de légumes de la Ribera de Navarra* 25 €
- Petits pois « larme » du Maresme avec jaune d'œuf* 36 €
- Fèves du Prat à la saucisse "butifarra de Perol"* 26 €
- Aubergine grillée avec burrata des Pouilles* 25 €
- Asperges blanches de Cabanillas au naturel* 30 €

CONTINUONS

- Sashimi de thon Balfegó avec haricots tendres* 40 €
- Dé de colin du Golfe de Gascogne avec poivron cristal* 40 €
- Loup de mer au sel (2 pax)* 82 €
- Turbot sauvage et pommes de terre boulangères (2 pax)* 95 €

ET LES SPÉCIALITÉS DE RIZ

- Riz de volaille* 40 €
- Riz aux langoustines* 40 €
- Riz aux légumes* 40 €

OU LES VIANDES

Steak tartare 40 €

Jarret de chevreau de lait 40 €

Filet de bœuf Salers à la sauce au foie 40 €

Entrecôte de bœuf avec asperges vertes 40 €

ET POUR TERMINER

Plateau de fromages 25 €

Flan au jaune d'œuf Bernadó 15 €

Coulant au chocolat et sorbet à la mangue 15 €

Mousse au yaourt, fraise de Maresme et basilic 15 €

Torrija Alma avec glace à la torrija 15 €