







Starters and dishes for sharing // Entrées et plats à partager

Cod fritters with honey 	10.45€
<i>Beignets de morue au miel</i>	
Egg omelette and potato foam and summer truffle 	13.20€
<i>Œufs omelette et mousse de pomme de terre et truffe d'été</i>	
Razor shells, wakame and eggs of trout 	16.50€
<i>Couteaux avec des algues wakame et les œufs de truite (8 pièces)</i>	
Melon soup with passion and pickled mussels 	13.95€
<i>Soupe de melon avec passion et des moules décapé</i>	
Marinated anchovies from l'Escala with bread and tomato 	16.25€
<i>Anchois de l'Escala marinés et leur pain à la tomate</i>	
Prawn salad with pine nuts, tomatoes and crispy bacon 	22.00€
<i>Salade de crevettes, noix de pin, tomates et bacon croustillant</i>	
Foie – gras mi - cuit with garum and anchovies 	21.95€
<i>Foie – gras mi – cuit aux algues et aux anchois</i>	
Duck breast carpaccio with foie gras and oil of truffle 	18.00€
<i>Carpaccio de magret de canard au foie gras et à l'huile de truffe</i>	
Andalusian – style squid 	19.80€
<i>Calamars à l'andalouse</i>	
Cockles with gin fizz 	17.00€
<i>Coques au gin fizz</i>	

Our tasting Menu

Consisting of: Amuse bouche + 2 cold tapas + 1 hot tapa +
5 dishes + 2 desserts





Price: 59,50€ (per person, served all the diners on a table)

Notre menu Gastronomique




Il se compose de: Amusé bouche – 2 tapas froide +
1 tapa chaude + 5 plats + 2 desserts

Price : **59.50€** (par personne, table complète)




Traditional classic dishes and rice dishes / Classiques de tradition et riz

Cannelloni roast with foie grass and truffles 	15.95€
<i>Cannelloni aux rôti, foie grass et truffes</i>	
« Marinera » style rice  (min. 2 persons)	22.00€
<i>Riz marinière</i>	
Local lobster rice  (min. 2persons)	30.25€
<i>Riz au homard du pays</i>	
Fish “suquet”  (min. 2 persons)	27.50€
<i>Suquet de poisson</i>	






Fish dishes / Poissons

- “Tournedos” of monkfish with bacon, foie grass and crayfish  32.00€
« Tournedos » de lotte au lard, foie gras et écrevisses
- Lobster bouillabaisse “unemployed” with gnocci-mochy  30.50€
Homard bouillabaisse « chômeurs » avec des gnocchis – mochis
- Grilled turbot supreme with our own meunière sauce  29.00€
Suprême de turbot grillé sauce meunière

Meat dishes / Viandes












- Matured beef entrecote with périgourdine sauce  21.80€
Entecôte maturée à la sauce périgourdine
- Boned crunchy suckling pig with pumpkin and citrus fruits  22.65€
Cochon de lait désossé et croustillant au potiron et aux agrumes
- « Can Pauet » lamb terrine with creamy « Alba cheese » and black garlic  22.50€
Terrine d'agneau de Can Pauet au fromage « Cremós d'Alba » et à l'ail noir

Desserts

- Girona apples with “calvados” – yuzu – Green tea  *Pomme de Gérone au Calvados – yuzu – thé vert*
- Chocolate cream with caramel and salt – Sweetcorn ice-cream – citrus fruits  *Fondant au chocolat, caramel et sel – glace au maïs – agrumes*
- Passion fruit and chocolate spheres – White chocolate and coconut  *Boules passion et chocolat – chocolat blanc et noix de coco*
- Frozen « biscuit » with pine nuts – stewed kumquats  *Biscuit glacé aux pignons – kumquats confits*
- Cream of pineapple with yoghurt – cardamom ice cream – lime fizz  *Crème d'ananas au yaourt – glace à la cardamom – citron et pétillant*
- * Price of each of the desserts / *Price de chaque dessert* 9.50€
- * Home – made bread / *Pain maison* 2.90€

All prices included VAT // Tous nos plats son TVA inclus

Allergens list / Liste allergènes

 Cereal with gluten / Céréale avec gluten	 Milk / Lait	 Sulfites	 Fish / poissons
 Crustaceans / crustacées	 Eggs / oeufs	 Mollusks / Mollusques	 Soja
 Dried fruits / Noix	 Peanuts / Cacahuètes	 Lupins	