

ENTRÉES

Pain cristal à la tomate	4
Assiette de jambon ibérique	25
Anchois 00	14
Croquettes au jambon ibérique (6 pièces)	13
Tomates de saison, ventrèche de thon et oignon doux de Figueres	17
Burrata aux tomates et pesto rouge d'aubergine	16
Salade russe Planamar	12
Crevettes rouges grillées (8 pièces)	25
Calamars à l'andalouse	18
Moules de bouchot	18
Langouste aux œufs et frites	30

PLATS PRINCIPAUX

Poulpe grillé accompagné de parmentier	32
Filet de bar grillé	29
Turbot au four accompagné de pommes de terre aux oignons	34
Faux-filet de veau aux champignons d'été	27
1 kg de côte de bœuf grillée (pour 2 personnes)	75
Épaule d'agneau au four	32
Côtes de porc rôties au miel et à la moutarde	24

Toutes les viandes sont servies accompagnées de légumes et de pommes de terre au four.

Sauces disponibles:

champignons, poivre et fromage bleu (+2€)

DESSERTS

Coulant au chocolat, praliné aux noisettes et aux amandes	7.5
Fromage blanc de Fonteta au miel et aux noix	7.5
Xuixo de Girona grillé avec crème au chocolat	9
Tartare de fraises, citron vert et gingembre avec crème maison	8
Torrija à l'horchata et à la fève tonka	9

RIZ

(Riz mín. 2 personnes - prix par personne)

Riz sec à la seiche et crevettes	25
Riz aux champignons et légumes	23
Riz noir à la seiche et coquilles Saint-Jacques	27
Riz de longe de bœuf maturé aux champignons	35
Riz sec au homard bleu	42

MENU DU RIZ

Entrées à partager

Tomates de saison avec fromage feta
et oignon doux de Figueres
Tartare de saumon
Moules de bouchot

Plat principal (au choix)

Riz sec à la seiche et crevettes
Riz aux champignons et légumes
Riz noir à la seiche et coquilles Saint-Jacques (supl. 5€)
Riz de longe de bœuf maturé aux champignons (supl. 10€)
Riz sec au homard bleu (supl. 15€)

Desserts (au choix)

Salade de fruits frais
Cheesecake
Tarte au citron

38€

Minimum 2 personnes (table complète) boissons non incluses