

MENU DE SAISON

Apéritifs

- Jambon ibérique avec coca de Solà (½ portion) - 14€
- Gilda de piparra aux anchois et à l'olive - 3€/pièce
- Croquette maison au jambon ibérique ou aux crevettes - 2.5€/pièce
- Moules de bouchot 18€

Entrées

- Gazpacho aux fraises à la pastèque et aux croûtons
- Tomates de saison à la feta et à l'oignon doux de Figueres
- Esqueixada de morue
- Saumon mariné maison
- Coca salée aux légumes grillés et aux anchois
- Tarte froide au poisson de roche avec mayonnaise aux agrumes
- Aubergine grillée avec tomate rôtie, mozzarella et olives (R)
- Raviolis farcis à la ricotta et à la poire
- Œufs au plat avec jambon ibérique et pommes de terre croustillantes
- Carpaccio de crevettes (supplément +6€)

Plats principaux

- Brochette de saumon grillée à la sauce tartare
- Dorade grillée accompagnée d'une crème de carottes, courgettes et pommes de terre
- Calamar grillé accompagné d'un ragoût de tomates et de pommes de terre écrasées à la fourchette
- Suquet de poisson de la côte et palourdes
- Brioche grillée au poulet effiloché, sauce au yaourt et herbes fraîches
- Côtes de porc rôties au miel et à la moutarde (R)
- Faux-filet de veau aux champignons d'été
- Agneau fondant au romarin
- Fideuá noire à la seiche, aux moules et à l'aïoli (min. 2 pers.)
- Turbot grillé (supplément +10 €)

Desserts

- Salade de fruits frais
- Yaourt artisanal à la mangue et à la menthe fraîche
- Tartare de fraises, citron vert et gingembre avec crème maison
- Notre version de la tarte au citron (R)
- Crème catalane aux *carquiñoli*
- Gâteau crémeux au fromage et aux fruits rouges
- Coulant au chocolat, praliné aux noisettes et aux amandes
- Xuixo de Girona grillé avec crème au chocolat (supplément de +2 €)