

Pour éveiller l'appétit...

- Croquettes de crevettes à l'ail avec poitrine ibérique et réduction de têtes de crevette - 14 €
- Croquettes de champignons avec touche de mayonnaise au wasabi et bonite fumée - 14 €
- Gaufre truffée de pommes de terre bravas - 9,5 €
- Calamars frits à l'andalouse avec une touche de curry - 14 €

Quelque chose de frais...

- Salade de burrata ouverte avec roquette, nectarine caramélisée au miel, tomates cerise, jambon ibérique, pistaches et réduction de Pedro Ximénez - 15 €
- Salade de tomates avec ventrèche de thon et vinaigrette au miel et à la moutarde - 13 €
- Notre salade russe maison avec toasts - 12 €
- Carpaccio de crevettes avec mayonnaise aux têtes - 17 €
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe - 18 €
- Tataki de thon avec chutney d'oignon, foie gras et sauce teriyaki - 20 €
- Noix de Saint-Jacques grillées, purée truffée et croustillant de jambon ibérique - 19 €

Incontournables...

- Jambon ibérique coupé à la main avec pain de coca catalan - 19 €
- Anchois de L'Escala avec pain de coca - 12 €
- Aubergine panée avec touche de miel et sauce thaï sucrée-piquante - 14 €
- Crevettes à l'ail façon Chef - 16 €
- Torta del Casar (fromage de brebis crémeux) avec confiture de tomates et miel - 14 €
- Foie micuit avec réduction de ratafia, Pedro Ximénez et compote de pomme - 17 €
- Cannelloni de poulet truffé avec sauce au parmesan et croustillant de jambon ibérique - 16 €
- Artichauts confits et grillés au fromage crémeux, truffe et jambon ibérique croustillant - 15 €



Tartares qui font craquer...

(tous les tartares sont servis avec pain brioché grillé au beurre)

- Tartare de bœuf maturé avec foie gras - 23 €
- Tartare de fuet (saucisson catalan) - 14 €
- Tartare de thon avec mayonnaise citronnée et sauce teriyaki - 18 €
- Tartare de saumon à l'huile de menthe, guacamole et œufs de saumon - 18 €

Art au fusain

(Tous les plats sont préparés dans le Josper, un gril au charbon fermé rehaussant les saveurs.)

Riz

- Riz sec aux légumes de saison - 16 €
- Riz sec aux côtes de bœuf maturé - 24 €
- Riz sec aux Saint-Jacques et crevettes - 23 €
- Riz « terre et mer » de Pals - 20 €
- Fideuà « terre et mer » (pâtes toastées typiques) - 15 €

Poissons

- Poulpe grillé, sauce mojo picón et purée citronnée - 21 €
- Loup de mer avec garniture - 22 €
- Turbot grillé avec garniture - 24 €

Viandes

- Joue de porc avec sauce mojo picón - 14 €
- Côte de bœuf maturée - 28 €
- Tataki de bœuf grillé - 21 €
- Entrecôte de bœuf galicien (400 g) - 29 €
- Côte de bœuf maturée 45 jours (1,2 kg) - 60 €

