

De temporada

GAZPACHO
CAULIFLOWER AU GRATIN
ROASTED VEGETABLES TART
GRILLED OCTOPUS
BLACK PORK OF IBIZA

De tota sa vida

ENTRÉES FROIDES

SALADE DE TOMATES
SALADE D'ENDIVES ET ROQUEFORT
SALADE "CAN PAU"
SALADE DE MORUE
ANCHOIS AVEC "CROSTAS" (MORCEAUX DE PAIN SEC)
JAMBON IBERIQUE BELLOTA

ENTRÉES CHAUDES

SOUPE PAYSANNE
CROQUETTE FAITE MAISON
BEIGNETS DE MORUE
CANNELLONI
LÉGUMES SAUTÉS
OEUFS FERMIER BROUILLÉS AUX POMMES DE TERRE
ESCARGOTS "LOLITA"

ABATS

CERVELLE D'AGNEAU DE LAIT PANÉE
FOIE DE CHEVREAU
ROGNONS DE CHEVREAU AU XÉRÈS

GRILLADES

SAUCISSE AVEC HARICOTS BLANCS
CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT
"TALLAT" À LA SAUCE ESPAGNOLE
FILET DE BOEUF
ENTRECÔTE DE BOEUF

POISSONS

ESPADENYES (CONCOMBRES DE MER)
MORUE À L'AMPURDANAISE (RAISINS, PIGNONS ET PRUNEAUX)
MORUE À LA LLAUNA (PAPRIKA, AIL ET HARICOTS BLANCS)

VIANDES

MAGRET DE CANARD AUX FINES HERBES D' IBIZA
LAPIN RÔTI AUX ÉCHALOTES
CÔTELETTES DE CHEVREAU DE LAIT PANÉES
COQUELET RÔTI
CONFIT DE CANARD "CAN PAU"
STEAK TARTAR
FILET DE BOEUF AU POIVRE
ÉPAULE DE CHEVREAU DE LAIT AU FOUR

DESERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA CATALANE

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

TRUFFES GLACÉES

TARTE DE POMME

FONDANT AU CHOCOLAT

CRÈME GLACÉE ET SORBETS

SORBETS DE FRUITS FRAIS

GACE DE BISCUIT AVEC DU CHOCOLAT CHAUD

Les plats peuvent contenir des traces de gluten, d'ouef, de lait et dérivés du lai, de poisson, de fuits de mer et de fuits secs.

S'il vous plaît informez-nous de n'importe quelle allergie ou la nécessité dont nous devons tenir en compte, à l'heure de préparer son menu.

Pain et alioli 2€ p/p

TVA INCLUSE