

De temporada

GAZPACHO
GEGRATINEERDE BLOEMKOOL
TAARTJE VAN GEROOSTERDE GROENTEN
GEGRILDE OCTOPUS
ZWART VARKEN VAN IBIZA

De tota sa vida

KOUDE VOORGERE

TOMATENSALADE
WITLOF MET ROQUEFORT
SALADE "CAN PAU"
ESQUEIXADA (KABELJAUWSALADE)
ANSJOVISJES MET CROUTONS
IBERISCHE BELLOTA HAM

WARME VOORGERECHTEN

BOERENSOEP
HUISGEMAAKTE KROKETTEN
KABELJAUWBIGNETS
CANNELLONI
GESAUTEERDE GROENTE
IN DE PAN GEBROKEN SCHARRELEIEREN
"LOLITA" SLAKKEN

ORGAANVLEES

GEPANEERDE LAMSHERSENEN
GEITENLAMSLEVER MET SJALOTTEN
GEITENLAMSNIEREN IN SHERRY

GEROOSTED VLEES

WORST MET WITTE BONEN
ZUIGLAMSKOTELETEN
"TALLAT" MET SPAANSE SAUS
BIEFSTUK VAN RUNDVLEES
ENTRECOTE VAN RUNDVLEES

VISGERECHTEN

ZEEKOMKOMMER
KABELJAUW A LA AMPURDANESA
(MET ROZIJNEN, PIJNBOOMPITTEN EN PRUIMEN)
KABELJAUW A LA LLAUNA
(MET SPAANSE PEPER, KNOFLOOK EN WITTE BONEN)

VLEESGERECHTEN

EENDENMAGRET MET TUINKRUIDEN UIT IBIZA
GEBRADEN KONIJN MET UIEN
ZUIGLAMSKOTELETEN
GEBRADEN KIP
EENDENCONFIT "CAN PAU"
STEAK TARTAAR
BIEFSTUK VAN DE HAAS MET PEPER
GEITENLAMSBOUT UIT DE OVEN

NAGERECHTEN

CREMA CATALANA

SOESJES

BEVROREN CHOCOLADETRUFFELS

APPELTAART

CHOCOLADE MOELLEUX

ROOMIJS EN SORBETS

VERSE FRUITSORBETS

BISCUIT-IJS MET WARME CHOCOLADE

De gerechten kunnen sporen bevatten van: gluten, eieren, zuivelproducten en derivaten daarvan, vis, schaal en schelpdieren en gedroogde vruchten en noten.

Gelieve ons op de hoogte te brengen van eventuele allergieën of andere zaken waarmee we rekening dienen te houden tijdens het bereiden van uw gerechten.

Brood en alioli 2€ p/p

BTW INCLUSIEF