

Entrée		1/2
Jambon de Guíjuelo au pain grillé à la tomate	16,20	25,20
Mi-cuit de foie-gras à la compote de mango et figue	15,40	20,50
Poulpe à la galicienne au parmentier de pommes de terre	14,50	21,80
Carpaccio de thon au Mirín, à la ciboulette et poivre rose	14,50	19,40
Croquettes de lotte de mer et crevettes	11,50	17,50
Beignets de morue	11,80	16,20
Calmars "à la romana" à la sauce tartare	14,50	18,80
Petits langoustines sautées à l'oignon		25,50
Velouté d'oignon		12,80
Salade de homard		31,50
Salade de fromage de chèvre coïng, potíron		16,50
Morilles à la crème		20,80

Ríz		
Ríz au fromage parmesan et aux cèpes et au foie gras		26,50
Paella au poisson et aux fruits de mer		26,50
Ríz de morue, cèpes et légumes		25,80
Ríz de concombres de mer		35,40
Fideuada au séiche et crevettes		24,80

Poisson		
Morue rôtie aux pommes de terre et tomate		25,80
Daurade en crouste de sel aux légumes grillées		27,80
Crevettes de la Costa Brava grillées		39,80
Poisson au four aux pommes de terre et oignons de Figueres		28,80
Lotte de mer, coquille St-Jacques et crevettes à la sauce de cèpes		30,80
Coquilles St-Jacques au foie gras, trompettes de la mort et réduction de Porto		30,80

Viande		
Magret de canard à la sauce de Modena et confiture d'orange		22,20
Foie de canard poêlé à la réduction de grenache et pommes		24,80
Entrecôte de bœuf de Girona aux légumes		30,80
Filet de bœuf à la crème aux morilles		31,50
"Cochínillo" en terrine aux pomme confite		25,60
Filet de porc ibérique aux cinq poivres		28,20
Chevreau cuit lentement et désossé avec purée de carottes et romarín		28,60
Steak tartare		28,50
Terrine de lièvre à la Royale		24,80
Plat de fromage de la région		18,80