

Entrée	1/2	
Jambon de Guíjuelo au pain grillé à la tomate	14,20	23,20
Mi-cuit de foie-gras à la compote de figue et mangue	11,40	18,50
Poulpe à la galicienne au parmentier de pommes de terre	10,50	16,50
Carpaccio de thon au Mirín, à la ciboulette et poivre rose	10,50	17,40
Croquettes de lotte de mer et crevettes	10,50	15,50
Beignets de morue	9,80	14,20
Calmars "a la romana" à la sauce tartare	11,50	16,80
Chipirons à l'andalousien	12,50	18,50
Salade de homard		29,50
Salade de fromage de chèvre et pesto		15,50
Gazpacho		11,90

Riz		
Riz au fromage parmesan et aux cèpes et au foie gras		24,50
Paella au poisson et aux fruits de mer		24,50
Riz de morue, cèpes et légumes		23,80
Riz de concombres de mer		33,40
Fideuada seiches et crevettes		22,80

Poisson		
Morue rôtie aux pommes de terre et tomate		22,80
Daurade en crouste de sel aux légumes grillées		25,80
Crevettes de la Costa Brava grillées		38,80
Poisson au four aux pommes de terre et oignons de Figueres		26,80
Lotte de mer, coquille St-Jacques et crevettes à la sauce de cèpes		28,80
Coquilles St-Jacques au foie gras, trompettes de la mort et réduction de Porto		26,80

Viande		
Magret de canard à la sauce de Modena et confiture d'orange		17,40
Foie de canard poêlé à la réduction de grenache et pommes		22,80
Entrecôte de veau de Girona et légumes grillés		24,80
Filet de bœuf au foie gras de canard et mistella sauce		29,50
"Cochinillo" en terrine à la pomme confite		21,60
Filet de porc ibérique aux cinq poivres		25,20
Chevreau cuit lentement, désossé avec purée de carottes et romarin		26,60
Steak tartare de bœuf		26,50
Plat de fromage de la région		16,80