

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
Encornets à l'andalouse	16,50	22,50
Petites langoustines sautées à l'oignon		25,50
Salade de homard		31,50
Salade de fromage de chèvre et pesto		16,50
"Gazpacho"		13,50
Riz		
Riz au fromage parmesan et aux cèpes et au foie gras		26,50
Paella au poisson et aux fruits de mer		26,50
Riz de morue, cèpes et légumes		25,80
Riz de concombres de mer		35,40
Fideuada au seiche 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		29,80
Viande		
Magret de canard à la sauce de Modena et confiture d'orange		20,20
Foie de canard poêlé à la réduction de grenache et pommes		24,80
Entrecôte de veau de Girona aux légumes grillés		30,80
Filet de veau au foie-gras de canard frais et à la sauce de mistelle		31,50
"Cochinillo" en terrine à la pomme confite		25,60
Filet de porc ibérique aux cinq poivres		28,20
Chevreaux cuits lentement et désossés		28,60
Steak tartare		28,50
Plat de fromage de la région		18,80