

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
Velouté d'oignon		12,80
Salade de homard		31,50
Salade d'hiver (fromage de chèvre coïng, potiron)		16,50
Macaronis piquants à la Matricciàna		16,80

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 séiche et crevettes		24,80

Poisson		
Morue rôtie aux pommes de terre et tomate		25,80
Daurade en croute 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		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 au foie-gras de canard frais et sauce à la mistèle		31,50
"Cochinillo" 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