Entrée ————————————————————————————————————	
Jambon de Guíjuelo au pain grillé à la tomate	
Mi-cuit de foie-gras à la compote de mango et prune	
Poulpe à la galicienne au parmentier de pommes de terre	
Carpaccio de thon au Mirin, à la ciboulette et poivre rose	
Croquettes de lotte de mer et crevettes	
Beignets de morue	
Calmars "à la romana" à la sauce tartare	
Petites langoustines sautées à l'oignon	
Soupe d'oignon gratinée	
Salade de homard	
Salade de fromage de chèvre, coings, citrouille	
Morílles à la crème	
Ríz	
Ríz au fromage parmesan et aux cèpes et au foie gras	
Paella au poisson et aux fruits de mer	
Ríz de morue, cèpes et légumes	
Ríz de concombres de mer	
Fídeuada seíches et crevettes	
Poisson	
Morue rôtie aux pommes de terre et tomate	
Daurade en croute de sel aux légumes gríllées	
Crevettes de la Costa Brava gríllées	
Poísson au four aux pommes de terre et oígnons de Fígueres	
Lotte de mer, coquille St-Jacques et crevettes à la sauce de cèpes	
Coquilles St-Jacques au foie gras, chanterelles jaunes et réduction de Porto	
Víande	
Magret de canard à la sauce de Modena et confiture d'orange	
Foie de canard poêlé à la réduction de grenache et pommes	
Entrecôte de veau de Gírona	
Filet de veau au foie gras de canard à la crème aux morilles	
"Cochinillo" en terrine à la pomme confite	
Filet de porc ibérique aux cinq poivres	
Chevreau cuit lentement, désossé avec purée de carottes et romarin	
Steak tartare de bœuf	
Terrine de lièvre à la Royale	
Plat de fromage de la région	
, 5	