



## TAPAS

**Épaule Ibérique 100gr.**  
Iberian Cured Shoulder 100gr  
18,75 €

**Pain a la Catalane**  
Portion of Tomato Bread  
2,50 €

**Assortiment de Croquettes**  
Assorted Croquettes  
7,50 €

**Cassolette de Fondue de Fromage avec Toast**  
Cheese Cream Casserole with Toast  
6,25 €

**Lamelles de Calamars à l'Andalouse**  
Squids Strips in Andalusian Style  
7,00 €

## ENTRÉES – STARTERS

**Salade Verte aux Pointes d'Asperges, Copeaux de Jambon Ibérique et Jambon de Magret de Canard**  
Green Salad with Asparagus  
with Iberian and Duck Ham Shavings  
17,00 € (supl. menú 11,50 €)

**Cannelloni du Chef**  
Chef's Cannelloni  
16,00 € (supl. menú 10,50 €)

**Soupe d'Oignon et Cèpes Confités avec Œuf Poché et Gratin de Fromage**  
Onion and Preserved Mushrooms Soup  
with Poached Egg and Cheese Gratin  
10,50 € (supl. menú 5,00 €)

**Foie-Gras Mi Cuit avec Confiture de Fruits des Bois et Tartine Grillée**  
Foie-Gras Mi Cuit  
with Fruits of the Forest Jam and Toast  
17,00 € (supl. menú 11,50 €)

## PLATS

**Filet de Morue à l'Oignon Noire Confité au Balsamique avec Pomme de Terre**  
Cod Loin at Low Temperature  
with Black Onion and Potatoes  
20,00 € (supl. menú 12,50 €)

**Paella Mixte (Mín. 2 Per.)**  
Mixed Paella (Mín. 2 Per.)  
17,00 €/pax (supl. menú 10,50 €)

**Tartare de Saumon Frais et Fumé avec Toast et Mayonnaise à l'Aneth**  
Fresh and Smoked Salmon Tartar with  
Toast and Dill Mayonnaise  
21,50 € (supl. menú 14,00 €)

**Croustillant d'Agneau Désossé avec Sauce aux Cèpes**  
Crispy of Boneless Lamb with Boletus Sauce  
19,50 € (supl. menú 12,00 €)

**Cua de Toro Guisada amb Xocolata, Vi i Cebetes**  
Rabo de Toro Guisado  
con Chocolate, Vino y Cebolletas  
20,50 € (supl. menú 13,00 €)

Cet établissement dispose d'informations sur les allergies et les intolérances alimentaires  
This establishment has information on food allergies and intolerances

CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL/ ASK OUR STAFF

4,5% Taxes no comprises / Tax not included



## VIANDES / MEATS

**Magret de Canard - Duck Magret**  
19,00 € (supl. menú 11,50 €)

**Entrecôte de Bœuf - Beef Entrecote**  
22,50 € (supl. menú 15,00 €)

**Filet de Bœuf - Beef Fillet**  
29,00 € (supl. menú 21,50 €)

**Côtelettes d'Agneau - Lamb Chops**  
21,00 € (supl. menú 13,50 €)

### SAUCES

<b>Roquefort</b>	3,00 €
<b>Poivre – Pepper</b>	3,00 €
<b>Chimixurri</b>	2,00 €
<b>Ailloli - Garlic Mayonnaise</b>	2,00 €

## DESSERTS

**Fondant au Chocolat accompagné de Crème Vanille et Crème Glacée**  
Chocolate Fondant with Vanilla Cream and Ice Cream  
7,00 € (supl. menú 4,00 €)

**Tarte Tatin à la Crème Fraîche, Cannelle et sa Glace Vanille**  
Warm Pie Apple with Fresh Cream, Cinnamon and Vanilla Ice Cream  
7,00 € (supl. menú 4,00 €)

**Mousse de Yaourt avec Soupe aux Fruits de la Passion et Croustillant de Chocolat**  
Yoghurt Foam with Passion Fruit Soup and Chocolate Crispy  
6,00 € (supl. menú 3,00 €)

**Sorbet (Gin Tonic, Mandarine, Basilic et Citron Vert)**  
Sorbet ( Gin Tonic, Tangerine, Basil and Lime)  
6,00 € (supl. menú 3,00 €)

**Glaces (Nougat, Cannelle, Coco)**  
Ice Cream (Almond Nougat, Cinnamon, Coco)  
6,00 € (supl. menú 3,00 €)



*Cet établissement dispose d'informations sur les allergies et les intolérances alimentaires*  
*This establishment has information on food allergies and intolerances*  
**CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL / ASK OUR STAFF**  
*4,5% Taxes no comprises / Tax not included*