

MENU DÉGUSTATION 7 SENS

COQUILLE SAINT-JACQUE GRILLÉ

Épi de maïs / Truffe

TARTE AUX LÉGUMES

Tou dels Til lers / Caviar

DOS DE MORUE

Ail nouveau / Pil-Pil

CANNELLONI

Viande rôtie / Amandes

CANARD CANETON

Foie gras / Blettes

ANANAS

Noix de coco / Rhum

AGRUMES

Kumquat / Orange

120€ par personne

ACCORDS: 65€ par personne

PRIX EN EUROS · 10 % TVA COMPRISE

Si vous souffrez d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez le signaler à notre personnel.

Cet établissement respecte la réglementation sur la prévention des parasitoses liées à la présence d'Anisakis dans les produits de la pêche.

Le menu dégustation est servi pour l'ensemble des convives.

MENU DÉGUSTATION 5 SENS

CALÇOTS (OIGNONS TENDRES ET DOUX)

Fromage Serrat / Sablé

SAUMON

Courgette / Corpinnat

CANNELLONI

Viande rôtie / amandes

AGNEAU DE LAIT

Fromage / herbes aromatiques

COULANT

Praliné / Stracciatella

80€ par personne

ACCORDS: 45€ par personne

PRIX EN EUROS - 10 % TVA COMPRISE

Si vous souffrez d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez le signaler à notre personnel.

Cet établissement respecte la réglementation sur la prévention des parasitoses liées à la présence d'Anisakis dans les produits de la pêche.

Le menu dégustation est servi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

GROSSE CREVETTE ROUGE

Sel du Delta de l'Èbre

38

CALÇOTS (OIGNONS TENDRES ET DOUX)

Fromage Serrat / Sablé

25

TARTE AUX LÉGUMES

Tou dels Til lers / Caviar

28

STEAK TARTARE

Vin Oloroso / Anchois

30

CANNELLONI

Viande rôtie / Amandes

29

COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES

Épi de maïs / Truffe

28

RIZ « ILLA DEL RIU »

Crevette rouge géante / Lapin

30

PETITS POIS LARME

Langoustines / Cecina de Wagyu (jambon cru de bœuf)

27

POISSONS ET FRUITS DE MER

BAR SAUVAGE

Moule / Safran

33

SAUMON

Courgette / Corpinat

30

DOS DE MORUE

Ail nouveau / Pil-Pil

31

VIANDES

AGNEAU DE LAIT

Fromage / Herbes aromatiques

31

QUEUE DE BŒUF

Champignons / Pommes de terre

35

CANARD CANETON

Foie gras / Blettes

33