

À PARTAGER TO SHARE

Pain airbag au mojama, au crémeux aux amandes et à la tomate <i>“Airbag” bread with mojama (salt-cured tuna), almond cream and tomato</i>	16,00
Jambon <i>Cinco Jotas</i> avec coca de cristal (tourte croustillante) et tomate <i>Cinco Jotas ham with coca de cristal (ciabatta-style bread) and tomato</i>	31,00
Huîtres confites au cava <i>Oysters confit in cava</i>	32,00
Couteaux à la gelée de vermouth blanc et à l’air de sauce <i>Espinaler</i> <i>Razor clams with white vermouth jelly and Espinaler sauce foam</i>	29,00
Coca-pizza au maquereau et au basilic <i>Mackerel and basil coca (Catalan-style flatbread) pizza</i>	18,00
Chariot de fromages artisanaux et fermiers d’Europe, sélectionnés par Toni Gerez <i>European artisan and Fermier cheese cart selected by Toni Gerez</i>	27,00

ENTRÉES APPETIZERS

Salade de tomate <i>pebroter</i> au tartare de thon et aux olives d’Aragon <i>Pebroter tomato salad with tuna tartar and Aragón olives</i>	21,00
Consommé en gelée de volaille, anchois en saumure et légumes <i>Chicken consommé gelée with pickled anchovies and baby vegetables</i>	18,00
Haricots verts aux coquilles Saint-Jacques et à la vinaigrette à la carbonara <i>Green beans with pickled scallops and carbonara vinaigrette</i>	26,00
Salade de pâtes à la sauce verte et aux coques <i>Pasta salad with green sauce and cockles</i>	24,00
Tiradito de homard et pieds de porc <i>Lobster tiradito with pig’s trotters</i>	32,00

LE MARCHÉ AUX POISSONS THE FISH MARKET

Filets de rougets aux cucurbitacées et à la vinaigrette de tomate confite <i>Mullet fillets with cucurbits and tomato confit vinaigrette</i>	34,00
Notre version de la <i>caldereta</i> (cassolette) de poissons et fruits de mer <i>Our version of fish and seafood stew</i>	31,00
Homard à la plancha aux lentilles vertes et son corail <i>Grilled lobster with green lentils and lobster roe</i>	49,00
Poisson à écailles à la marinière aux herbes et à l’ail noir <i>Whole fish in a wine, herbs and black garlic sauce</i>	35,00
Déconstruction du <i>suquet</i> de poisson <i>Deconstructed fish suquet</i>	29,00
Longe de thon aux figues <i>Tuna loin with figs</i>	32,00

VIANDES ET VOLAILLES MEAT AND CHICKEN

Cuisse de poulet fermier cuit à basse température puis rôti au charbon de manioc et algues <i>Slow-cooked chicken char-grilled over cassava and seaweed charcoal</i>	26,00
Pieds de porc et langoustines à la sauce Choron <i>Pig’s feet with scampi and Choron sauce</i>	45,00
Canard qualité bellota à la pêche de vigne <i>Acorn-fed duck with vineyard peach</i>	27,00
Agneau de lait au potiron, au miel et aux épices <i>Suckling lamb with pumpkin, honey and spices</i>	33,00
Filet de veau de Gérone en civet au vin Perelada Cigonyes Blanc <i>Girona veal tenderloin in Perelada Cigonyes Blanc wine civet</i>	37,00
Râble de lapin aux olives vertes et aux câpres <i>Rabbit loin with green olives and capers</i>	28,00

Conformément à la réglementation de l’UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez.
In compliance with EU regulations, please ask the maître d’ for a list of allergens.