



## SUGGESTIONS

### **Lasagne aux Artichauts, Asperges Vertes et Grosses Crevettes**

Artichokes, Green Asparagus and King Prawns Lasagne  
14,30 € (supl. menú 8,30 €)

### **Anchois du Cantabrique avec Ciabatta à la Catalane**

Anchovies from de Cantabrian Sea with "Ciabatta  
Bread" in Catalan Style  
14,00 € (supl. menú 8,00 €)

### **Salade de Morue Effilochée avec Tomate, Persillade et Oignon**

Salt Cod Salad  
with Grated Tomato, Garlic, Parsley and Onion  
12,50 € (supl. menú 6,50 €)

### **Salade de Jambon de Canard et Pleurotes en Escabèche**

Duck Ham and Marinated Oyster Mushrooms Salad  
11,90 € (supl. menú 5,90 €)

### **Cochon de Lait Désossé et Confité à la Mangue avec Sauce aux Fruits de la Passion**

Boneless and Preserved Suckling Pig  
with Mango and Passion Fruit Sauce  
17,50 € (supl. menú 10,50 €)

### **Épaule d'Agneau Rôtie avec Pommes de Terre**

Roasted Shoulder of Lamb with Potatoes  
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

### **Cua de Toro Guisada amb Xocolata, Vi i Cebetes**

Rabo de Toro Guisado  
con Chocolate, Vino y Cebolletas  
16,50 € (supl. menú 9,50 €)

## TARTARS & CARPACCIOS

### **Carpaccio de Black Angus avec Tomate Semi-Confite, Pistaches et Parmesan**

Black Angus Carpaccio with Semi Confit Tomato,  
Pistachios and Parmesan  
14,50 € (supl. menú 8,50 €)

### **Steak Tartare de Bœuf**

Beef Steak Tartare  
19,50 € (supl. menú 12,50 €)

### **Tartare de Saumon Frais et Fumé avec Toast et Mayonnaise à l'Aneth**

Fresh and Smoked Salmon Tartar with  
Toast and Dill Mayonnaise  
17,50 € (supl. menú 10,50 €)

### **Carpaccio aux Crevettes Rouges et Copeaux de Foie-Gras**

Red Prawn Carpaccio with Foie-Gras Shavings  
22,50 € (supl. menú 16,50 €)

## ARROSSOS

### **Paella Mixte (Mín. 2 Per.)**

Mixed Paella (Mín. 2 Per.)  
14,00 €/pax (supl. menú 8,00 €)

### **Fideua Noire (Mín. 2 Per.) aux Calamars et Poulardes**

Black Fideua (Mín. 2 Per.)  
with Squid and Clams  
12,50 €/pax (supl. menú 6,50 €)

### **Riz de Montagne (Mín. 2 Per.)**

Mountain Rice (Mín. 2 Per.)  
11,50 €/pax (supl. menú 5,50 €)

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



## TAPAS

### **Assortiment de Croquettes**

*Assorted Croquettes*

6,00 €

### **Lamelles de Calamars à l'Andalouse**

*Squids Strips in Andalusian Style*

5,50 €

### **Cassolette de Fondue de Fromage avec Toast**

*Cheese Cream Casserole with Toast*

5,00 €

### **Épaule Ibérique 100gr.**

*Iberian Cured Shoulder 100gr*

15,00 €

### **Poulpe Frit au Poivre Rouge et Pommes de Terre**

*Fried Octopus with Red Pepper and Potatoes*

9,50 €

### **Pain a la Catalane**

*Portion of Tomato Bread*

2,00 €

## ENTRÉES – STARTERS

### **Soupe d'Oignon et Cèpes Confités**

**avec Œuf Poché et Gratin de Fromage**

*Onion and Preserved Mushrooms Soup  
with Poached Egg and Cheese Gratin*

8,50 € (supl. menú 2,50 €)

### **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*

13,90 € (supl. menú 7,90 €)

### **Assortiment de Légumes avec Romesco**

*Vegetables with Romesco*

11,50 € (supl. menú 5,50 €)

### **Pointes d'Asperges de "Navarra" avec Saumon Fumée**

*Asparagus Tips from "Navarra" with Smoked Salmon*

16,50 € (supl. menú 6,75€)

### **Cannelloni du Chef**

*Chef's Cannelloni*

13,00 € (supl. menú 7,00 €)

### **Salade Gourmet**

**Bonbon de Fromage Brie, Croustillant au Saumon**

**Fumé, Jambon de Canard et Terrine de Foie avec**

**Vinaigrette de Fruits Rouges avec Sésame**

*Gourmet Salad*

*Cheese Bonbon, Crispy Smoked Salmon, Duck Ham and*

*Foie Terrine with Red Fruits Vinaigrette*

*with Sesame*

15,50 € (supl. menú 9,50 €)

### **Sélection de Charcuterie Ibérique**

**avec Ciabatta à la Catalane**

*Selection of Iberian Cold Meats  
with Catalan Style Ciabatta Bread*

14,50 € (supl. menú 8,50 €)

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



## POISSONS ET FRUITS DE MER

### **Filets de Bar et Légumes au Grill**

Roasted Bass Fillets with Grilled Vegetables  
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

### **Poulpe Grillé au Paprika de Vera, Asperges Vertes et Pommes de Terre Cuites**

Roast Octopus with Spanish Paprika, Green Asparagus  
and Baked Potatoes  
17,50 € (supl. menú 10,50 €)

### **Filet de Morue à l'Oignon Noire Confité au Balsamique avec Pomme de Terre**

Cod Loin at Low Temperature  
with Black Onion and Potatoes  
16,00 € (supl. menú 9,00 €)

### **Crevette Rose des Côtes à la Plancha au Gros Sel sur Endive et Vinaigrette à l'Ail**

Grilled Red Prawn with Sea Salt and Curly Endive  
served with Garlic Vinaigrette  
19,50 € (supl. menú 12,50 €)

### **Grillade de Poisson et Fruits de Mer**

(Bar, Coquille de Saint-Jacques, Crevette Rouge,  
Bandes de Calamar, Clovises et Moules)

### **Barbecue of Fish and Shell-fish**

(Bass, Great Scallop, Red Prawn,  
Squids Strips, Clams and Mussels)  
23,70 € (supl. menú 16,70 €)

## VIANDES / MEATS

**Magret de Canard - Duck Magret**  
15,50 € (supl. menú 8,50 €)

**Entrecôte de Bœuf - Beef Entrecote**  
18,00 € (supl. menú 11,00 €)

**Filet de Bœuf - Beef Fillet**  
23,50 € (supl. menú 16,50 €)

**Côtelettes d'Agneau - Lamb Chops**  
16,75 € (supl. menú 9,75 €)

**Côte de Veau d'Andorre - Rib-eye of Andorran Veal**  
24,50 € (supl. menú 17,50 €) 500 gr.

**Hamburger Mixte a l'Américaine**  
12,50 € (supl. menú 5,50 €)

**Entrecôte de Bœuf Angus de Nebraska**  
Angus Entrecote From Nebraska  
27,50 € (supl. menú 20,50 €) 200 gr

## SAUCES

<b>Roquefort</b>	2,50 €
<b>Poivre – Pepper</b>	2,50 €
<b>Romesco</b>	2,00 €
<b>Chimixurri</b>	1,50 €
<b>Ailloli - Garlic Mayonnaise</b>	1,50 €

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



## **DESSERTS**

**Fondant au Chocolat accompagné de Crème Vanille et Crème Glacée**

*Chocolate Fondant with Vanilla Cream and Ice Cream*

6,50 € (supl. menú 4,50 €)

**Sorbet de Gin & Tonic aux Fruits Rouges et aux Copeaux de Citron Vert**

*Gin & Tonic Sorbet with Red Fruits and Lime Shavings*

5,50 € (supl. menú 3,50 €)

**Tarte Tatin à la Crème Fraîche, Cannelle et sa Glace Vanille**

*Warm Pie Apple with Fresh Cream, Cinnamon and Vanilla Ice Cream*

6,00 € (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*

5,00 € (supl. menú 4,00 €)

**Carpaccio d'Ananas avec Glace Vanille**

*Pineapple Carpaccio with Vanilla ice Cream*

5,00 € (supl. menú 3,00 €)

**Crêpe au Chocolat et à la Confiture de Lait avec Chantilly**

*Chocolate and Milk Jam Pancake with Whipped Cream*

6,00 € (supl. menú 4,00 €)

**Flan de la Maison aux Coulis de Fruits Rouges et Chantilly**

*Home-made Custard with Red Fruits Cream and Whipped Cream*

5,00 € (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