

For starters / Pour commencer

Assortment of croquettes (6 units) <i>Assortiment de croquettes (6 unités)</i>	14,00€
Assortment of Catalan cheeses with quince jelly and dried fruits and nuts <i>Assortiment de fromages catalans avec gelée de coings, fruits secs et noix</i>	16,00€
'Closques' de la mer (moules, coqueaux, coques et palourdes) <i>Seafood (mussels, razor clams, cockles and clam)</i>	23,00€
Iberian ham with bread and tomato <i>Jambon ibérique avec pain et tomate</i>	22,00€
Anchovies from Escala with bread and tomato <i>Anchois de l'Escala avec du pain et de la tomate</i>	15,00€
Oyster Guillerdeau n°2 (3 units) with a glass of cava Rosé <i>Ostra Guillerdeau n°2 (3 unitats) amb una copa de cava Rosé</i>	18,00€

Starters / Entrants

Cherry 'salmorejo' with tomatoes pansified <i>'Salmorejo' de cerises avec des tomates pansées</i>	18,00€
Seasonal salad of Sant Pere del Bosc with Italian burrata <i>Salade saisonnière de Sant Pere del Bosc avec burrata italienne</i>	19,00€
Blanes prawns in salt <i>Crevettes Blanes au sel</i>	41,00€
Duck cannelloni with truffled béchamel sauce <i>Cannelloni de canard à la béchamel truffée</i>	22,00€
Carpaccio of cod with black olives, tomato and basil <i>Carpaccio de cabillaud aux olives noires, tomates et basilic</i>	23,00€
Scallop with Iberian bacon and artichoke <i>Coquille Saint-Jacques avec poitrine de porc ibérique et artichauts</i>	22,00€
Broken eggs with potatoes, foie gras shavings and Iberian cured ham <i>Œufs brouillés avec pommes de terre, copeaux de foie gras et jambon ibérique</i>	19,00€

Rice / Riz

Rice with lobster (min 2 pax) <i>Riz sec aux « espardenyes » et crevettes rouges (min 2 pers)</i>	32,00€
Dry rice with "espardenya" and shrimp (min 2 pax) <i>Riz sec avec espardenya et crevettes (min 2 pax)</i>	32,00€
Black rice with cuttlefish, mussels and garlic mayonnaise (min 2 pax) <i>Riz noir avec seiches, moules et mayonnaise à l'ail (min 2 pax)</i>	30,00€

From the sea / De la mer

Grilled turbot with wild rice and vegetables <i>Turbot grillé avec riz sauvage et légumes</i>	25,00€
Grilled octopus with potato parmentier, paprika and kimchi <i>Poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre et huile de poivron rouge</i>	25,00€
'Suquet de Gall de Sant Pere' with prawns <i>'Suquet de Gall de Sant Pere' avec crevettes</i>	33,00€
Grilled red mullet with Mediterranean sauces and seaweed <i>Rouget grillé avec sauces méditerranéennes et algues</i>	28,00€
Marinated red tuna tataki, guacamole and japanese sauce <i>Tataki de thon rouge avec mayonnaise ponzu</i>	33,00€

From the mountain / De la Montagne

Grilled veal fillet with Oporto and liver reduction <i>Filet de veau grillé avec réduction de Oporto et de foie</i>	29,00€
Duck breast with red fruit sauce <i>Magret de canard à la sauce aux fruits rouges</i>	24,00€
Roasted coquelet with aromatic herbs, spring onions and potatoes <i>Coquelet rustit aux herbes aromatiques, oignons et pommes de terre</i>	23,50€
Iberian feather with creamy celeriac cream <i>Plume ibérique à la crème de céleriac</i>	25,00€
Grilled T-bone steak with roasted piquillo peppers and potato <i>Steak d'aloyau grillé avec poivrons du piquillo rôtis et pommes de terre</i>	49,00€