



SUGGESTIONS

**"Trinxat" de la Maison avec Boudin Noir et Lard Ibérique
accompagné d'une Sauce aux Truffes**

*"Trinxat" (Catalan Bubble and Squeak with Black Sausage and Iberian Pork Bacon with
Truffle Sauce*

13,50 € (supl. menú 7,50 €)

Cannelloni du Chef

Chef's Cannelloni

13,00 € (supl. menú 7,00 €)

Épaule d'Agneau Rôtie avec Pommes de Terre

Roasted Shoulder of Lamb with Potatoes

14,50 €/pax (supl. menú 8,00 €)

Ragoût de Queue de Taureau au Chocolat, Vin et Oignon

Stewed Bull Tail with Chocolate, Wine and Onions

15,50 €/pax (supl. menú 9,00 €)

Salade Tiède de Mini Fèves et Artichauts avec Foie Gras

Baby Broad Beans and Artichokes Warm Salad with Foie Gras

13,25 €/pax (supl. menú 7,25 €)

Poivrons et Aubergines Grillés avec Fromage de Chèvre

Baked Peppers and Aubergines with Goat Cheese

11,50 € (supl. menú 5,50€)

Soupe de Pâtes Farcies à la Viande et Foie-Gras

Soup of Stuffed Pasta with Meat and Foie-Gras

8,50 € (supl. menú 2,50 €)

POISSONS ET FRUITS DE MER

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

Roast Octopus with Spanish Paprika, Green Asparagus and Baked Potatoes

16,50 € (supl. menú 10,50 €)

Filet de Morue Confit aux Pommes de Terre,

Poivrons et Oignon Rouge à la Sauce d'Ail

Cod Loin Preserved at Low Temperature with Potatoes,

Pepper and Red Onion with Garlic Mayonnaise

15,50 € (supl. menu 9,50 €)

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. menu 13,00 €)



TAPAS

Assortiment de Croquettes

Assorted Croquettes

5,00 €

Cassolette de Fondue de Fromage avec Toast

Cheese Cream Casserole with Toast

4,25 €

Mini Ciabatta de Saumon, Œuf Dur et Oignon

Mini Ciabatta with Salmon, Boiled Egg and Onion

4,50 €

"Montadito" de Jambon Pays avec Fromage

Cured Ham and Molten Cheese "Montadito"

3,80 €

Poulpe Frit au Poivre Rouge et Pommes de Terre

Fried Octopus with Red Pepper and Potatoes

9,00 €

Petit Calamars à l'Andalouse

Small Squids Andalusian Style

4,50 €

Tartine Grillée avec Thon et Poivrons Rouge du "Piquillo"

Tuna and Hot Red Pepper Toast

4,20 €

Fromage Manchego

Manchego Cheese

4,00 €

Épaule Ibérique (Portion ou ½ Portion)

Iberian Cured Shoulder (Portion or ½ Portion)

14,00 € // 7,50 €

Pain a la Catalane - Portion of Tomato Bread

1,50 €



ENTRÉES FROIDS – COLD STARTERS

Sélection de Charcuterie Ibérique avec Ciabatta à la Catalanne
Selection of Iberian Cold Meats with Catalan Style Ciabatta Bread
13,00 € (supl. menu 8,00 €)

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
12,50 € (supl. menú 7,50 €)

Salade Gourmet: Bonbon de Fromage Brie, Croustillant au Saumon Fumé, Jambon de Canard et Terrine de Foie avec Vinaigrette de Fruits Rouges avec Sésame Noir
Gourmet Salad: Cheese Bonbon, Crispy Smoked Salmon, Duck Ham and Foie Terrine with Red Fruits Vinaigrette with Black Sesame
14,00 € (supl. menu 9,00 €)

Salade d'Homard avec Scarole et Vinaigrette de Romesco
Lobster Salad with Escarole and Romesco Vinaigrette
15,90 €/pax (supl. menú 9,40 €)

ENTRÉES CHAUDES – HOT 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
7,90 € (supl. menu 3,90 €)

Assortiment de Légumes avec Ailloli
Vegetables with Garlic Mayonnaise
9,00 € (supl. menú 3,00 €)

« Fideua » Noire aux Calamars et Palourdes (Mín. 2 Per.)
Fideua Negra (Catalan Noodles) with Calamar and Clams (Mín. 2 Per.)
11,50 €/pax (supl. menú 5,00 €)

Riz de Montagne (Mín. 2 Per.)
Mountain Rice (Mín. 2 Per.)
11,50 €/pax (supl. menu 5,00 €)

Paella Mixte (Mín. 2 Per.)
Mixed Paella (Mín. 2 Per.)
14,00 €/pax (supl. menu 7,50 €)



TARTARES ET CARPACCIOS / TARTARS AND CARPACCIOS

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

Black Angus Carpaccio with Semi Confit Tomato, Pistachios and Parmesan

14,00 € (supl. menú 8,00 €)

Carpaccio de Saint Jacques avec Gingembre, Groseilles, Citron Vert et Oignon Croquant

Great Scallops Carpaccio with Ginger, Red Currants, Lime and Crunchy Onion

17,50 € (supl. menú 11,50 €)

Steak Tartare de Bœuf

Beef Steak Tartare

20,50 € (supl. menu 14,00 €)

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

Fresh and Smoked Salmon Tartar with Toast and Dill Mayonnaise

16,50 € (supl. menu 10,00 €)

VIANDES / MEATS

Magret de Canard - Duck Magret

15,50 € (supl. menu 9,00 €)

Filet de Bœuf - Beef Fillet

21,50 € (supl. menu 15,00 €)

Côtelettes d'Agneau - Lamb Chops

16,50 € (supl. menu 10,00 €)

Côte de Veau d'Andorre - Rib-eye of Andorran Veal

23,50 € (supl. menu 17,00 €)

Entrecôte de Bœuf Angus - Angus Beef Entrecote

27,50 € (supl. menu 21,00 €)

Fondue de Bœuf – Beef Fondue

Prix par personne – Price per person **Mín. 2 personne - Min. 2 persons**

13,50 € (supl. menú 7,00 €)

SAUCES // SAUCES

Roquefort	2,50 €
Poivre – Pepper	2,50 €
Romesco	2,50 €
Chimixurri	1,50 €
Ailloli - Garlic Mayonnaise	1,50 €



DESSERTS

Fondant au Chocolat accompagné de Crème Vanille et Crème Glacée

Chocolate Fondant with Vanilla Cream and Ice Cream

5,60 € (supl. menú 3,60 €)

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

Gin & Tonic Sorbet with Red Fruits and Lime Shavings

5,60 € (supl. menú 3,60 €)

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

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

5,50 € (supl. menú 3,50 €)

Gâteau de Fromage Blanc avec Croustillant de Cookie et Confiture de Framboises

Fresh Cheesecake with Crispy Cookie and Raspberries Jam

5,20 € (supl. menú 3,20€)

Mousse de Yaourt avec Soupe aux Fruits de la Passion et Croustillant de Chocolat

Yoghurt Foam with Passion Fruit Soup and Chocolate Crispy

5,20 € (supl. menú 3,20 €)

Crêpe au Chocolat et à la Confiture de Lait avec Chantilly

Chocolate and Milk Jam Pancake with Whipped Cream

5,00 € (supl. menú 3,00€)

Carpaccio de Mangue avec Crème Glacée au Chocolat Blanc

Mango's Carpaccio with White Chocolate Ice Cream

5,00 € (supl. menú 3,00 €)

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 €)



PLATS COMBINATS

SALADE VERTE // GREEN SALAD

Laitue, Tomate, Carotte, Oignons, Poivron et Maïs

Lettuce, Tomato, Carrot, Onion, Pepper and Corn

6,00 €

MEDITERRANÉEN // MEDITERRANEAN

Calmar, Colin, Moules, Crevettes et Clovisses au Grill avec Persillade, Mayonnaise et Salade
Grilled Squid, Hake, Mussels, Prawns and Clams with Garlic and Parsley, Mayonnaise and Salad

12,00 €

AMÉRICAIN // AMERICAN

Hamburger Fumé, Fromage Cheddar, Salade, Œuf au Plat et Frites

Hamburger, Cheddar Cheese, Salad, Fried Egg and French Frites

10,50 €

ASIATIQUE // ASIAN

Rouleaux de Légumes, Tourte de Viande, Langoustine avec Tempura de P'de terre et Sauce de Soja

Vegetable Rolls, Meat Pasty, Prawns with Potato Tempura and Soya Sauce

9,50 €

ENFANTS // CHILDREN

Nuggets, Croquettes et Spaghettis

Nuggets, Croquettes and Spaghettis

6,50 €