



## **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 Min. 2 personne - Min. 2 persons*

13,50 € (supl. menú 7,00 €)

### SAUCES // SAUCES

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