



Different Menu...Menu Diferent

to share / pour partager

Raspberries gazpacho, cucumber tartar with pink pepper ice cream and marinated prawns
Gazpacho aux framboises, tartare aux concombres et glace au poivre rose et petites crevettes marinés

Black Angus carpaccio, honey and soya vinaigrette and mustard ice cream
Carpaccio de Black Angus, vinaigrette au miel et soya et glace à la moutarde

Octopus with Emporda kimchi, corn and katsobushi
Poulpe avec kimchi de L'Emporda, maïs et katsobushi

.....

Black rice with baby cuttlefish and parsley allioli
Riz noir aux petites seiches et ailoli à la persillade

.....

To choose...À choisir

Cod in slow cooking, cream of basil and peas soup, tomato and kalamata ice cream
Morue à basse température, crème aux petit pois et au basilic, glace à la tomate et Kalamata

O

Charcoal-grilled Black Angus entrecote, Piquillo peppers preserve, Jerusalem artichokes and chipotle
Entrecôte de Black Angus à la braise, piments de Piquillo confits, topinambour, et chipotle

.....

Cheese with figs and caramelized walnuts
Fromage avec figues et noix caramélisés

45.00€

Per person...Par personne

Aperitif, bread, petit fours and vat included /Drinks not included
Apéritif, pain, petit fours et tva inclus/ Boissons pas compris