

**To share... À partager...**

<b>Joselito cured ham and “coca de vidre” flatbread with tomato</b> Jambon Joselito et fine fougasse à la tomate	<b>17,00€</b>
<b>Joselito coppa ham and “coca de vidre” flatbread with tomato</b> Coppa Joselito et fine fougasse à la tomate	<b>14,00€</b>
<b>Carpaccio of courgette, pesto, pine nuts, parmesan cheese and truffle</b> Carpaccio de courgette, pesto, pignons, parmesan et truffe	<b>12,50€</b>
<b>Tuber and autumn fruit salad</b> Salade de tubercules et fruits d’automne	<b>14,00€</b>
<b>Marinated red mullet with mirin, cream of carrot and salad of pickled vegetables</b> Rouget mariné au mirin, crème à la carotte et salade de petits légumes au vinaigre	<b>19,00€</b>
<b>Balfegó tuna tataki, cream of burrata cheese, dried tomatoes and basil</b> Tataki de thon Balfegó, crème de burrata, tomates séchées et basilic	<b>21,00€</b>
<b>Pumpkin gnocchi, consommé of black chanterelle mushrooms and Dublin Bay prawns</b> Gnocchis de citrouille, velouté de trompette de la mort et langoustine	<b>14,50€</b>
<b>Finely sliced Black Angus, honey and mustard vinaigrette</b> Émincé de Black Angus, vinaigrette au miel et à la moutarde	<b>13,00€</b>
<b>Cod cheeks, cream of mushrooms and “pil-pil” [spicy pepper and garlic sauce]</b> Kokotxas de morue, crème de champignons et sauce pil-pil	<b>16,00€</b>
<b>Marinated partridge with coleslaw</b> Perdrix à l’escabèche et salade de chou	<b>16,50€</b>
<b>Cannelloni of duck and foie with a mushroom and truffle white sauce</b> Cannellonis au canard et foie gras à la béchamel aux champignons et truffes	<b>18,00€</b>
<b>Parmentier of Jerusalem artichokes, scallops, Iberian dewlap and quail’s egg</b> Hachis Parmentier aux topinambours, noix de Saint-Jacques, bajoue de porc ibérique et œuf de caille	<b>16,50€</b>
<b>Pork head and trotters with sea cucumbers</b> « Cap i pota » de pieds de porc aux concombres de mer	<b>22,00€</b>
<b>Steak tartar of veal, bone marrow and anchovy relish</b> Steak tartare de veau, moelle et beurre d’anchois	<b>21,00€</b>
<b>Surf and turf of roast chicken with lobster</b> Mer et montagne de poulet rôti au homard	<b>26,00€</b>
<b>Taco of “5 Aglans” duck thigh, sweetcorn and black mole sauce</b> Taco de cuisse de canard 5 Aglans, maïs et mole negro	<b>17,00€</b>
<b>Fillet of marinated venison, chestnuts and aniseed</b> Filet de cerf mariné, châtaignes et anis	<b>16,00€</b>
<b>Seabass suprême with winter colours and duxelles of wild mushrooms</b> Suprême de bar aux couleurs de l’hiver et duxelles de cèpes	<b>24,00€</b>

## **Rice dishes... Les riz...**

<b>Dry rice with beef chop and mushrooms</b>	<b>24,00€</b>
Riz sec à la côte de bœuf et aux champignons	
<b>Black rice with baby cuttlefish and parsley alioli</b>	<b>22,00€</b>
Riz noir aux petites seiches et aioli au persil	
<b>Rice with black Catalan sausage and cod with its pil-pil [spicy pepper and garlic sauce]</b>	<b>22,00€</b>
Riz au boudin noir et à la morue avec sa sauce pil-pil	
<b>Vegetable risotto</b>	<b>15,00€</b>
Risotto aux légumes	

## **To finish... Pour finir...**

<b>Hazelnut and raspberry coulant</b>	<b>9,00€</b>
Coulant aux noisettes et framboises	
<b>Girona apple tarte tatin, vanilla cream and cinnamon ice cream</b>	<b>8,00€</b>
Tarte Tatin aux pommes de Gérone, crème à la vanille et glace à la cannelle	
<b>Cream of sweet potato, honey and citrus fruit</b>	<b>8,00€</b>
Crème patate douce, miel et agrumes	
<b>For chocolate lovers</b>	<b>9,00€</b>
Pour les amateurs de chocolat	

**Bread service (per person) €3.50 / Service pain par personne 3,50 €**  
**Prices include VAT / Prix TTC**