

To share...Pour partager

Joselito Iberian cured ham with dough bread with tomato Jambon Joselito avec fougasse à la tomate	18.50€
Duo of Gillardeau no. 3 oysters. One served with its pearl and the other one, a bit spicy, with seaweed Duo d'huîtres Gillardeau n°3. Une avec sa perle et l'autre un peu épicé aux algues	11.00€
Small gazpacho of hazelnuts with goat's cheese ice cream and Kalamata olives Petit gazpacho de noisettes avec glace de fromage de chèvre et olives Kalamata	13.00€
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	13.50€
Foie nougat with cardamom-infused pear and chocolate Nougat de foie gras au chocolat et poire à la cardamome	16.00€
Flambéed sea bass, toasted hazelnuts, citrus fruit and mushrooms Bar flambé, noisettes grillées, agrumes et champignons	16.00€
Bone marrow with confit artichokes, scallops and truffle Os à moelle aux artichauts confits, coquilles Saint-Jacques et truffe	23.00€
Norway lobster tartare, served with its own stew sauce and potato gnocchi Tartare de langoustines, son "suquet" et gnocchis de pomme de terre	21.50€

Roast free-range chicken with prawns from Palamós	20.00€
Rôti de poulet fermier aux crevettes de Palamós	
Peas <i>en papillote</i> with cockles, lime and mint	17.00€
Papillote de petits pois aux coques, citron vert et menthe	
Cuttlefish with peas	18.00€
Seiche aux petits pois	
Grilled octopus, cabbage kimchi, mashed potatoes and "migas" [a breadcrumb-based dish] with La Vera red pepper	17.50€
Poulpe grillée, kimchi de chou, parmentier de pommes de terre et "migas" au poivre rouge de la Vera	
Cod cheeks with parsley sauce	17.00€
Kokotxas de cabillaud à la sauce verte	
Veal royale with foie, Jerusalem artichokes and small, braised onions	22.00€
Royal de boeuf au foie, topinambour et oignons braisés	
Chargrilled forkbeard with roasted pepper and aubergine	18.00€
Mostelle grillée aux aubergines et poivrons grillés Chargrilled forkbeard with roasted pepper and aubergine	
Rack of lamb with sautéed baby broad beans and mint	22.00€
Carré d'agneau aux fèves sautées et menthe	

Bread per person / Pain par personne 3,70€
Prices with vat included/ Prix avec tva compris

The Rice...Le Riz

"5 Aglans" duck, with rice and orange **19.00€**
Canard "5 Aglans", son riz et orange

Surf 'n' turf rice of squid with pork rib and black garlic alioli **21.00€**
Riz mer et montagne de calamars avec côtes de porc et aïoli d'ail noir

Black rice with baby cuttlefish and parsley alioli **23.00€**
Riz noir aux petites seiches et ailloli à la persillade

Vegetable rice with romesco **16.50€**
Riz aux légumes avec romesco

To finish...Pour finir

Three-part dessert of chocolate, coffee and Baileys **9.00€**
"Trifasic" de chocolat, café et Baileys

Strawberries with cream, basil and white chocolate **9.00€**
Fraises à la crème chantilly, basilic et chocolat blanc

"Cuba libre" **9.00€**
"Cuba libre"

Pear, vanilla and cinnamon tarte tatin **9.00€**
Tatin de poire, vanille et cannelle

Prices with vat included/ Prix avec tva compris