

Diferent's menus... Les menús du Diferent

We suggest three menus so you can enjoy our cuisine to the fullest.

Nous vous proposons trois menus pour que vous puissiez profiter pleinement de notre cuisine.

Diferent Menu...Menu Diferent

Three starters and a rice dish to share, a main course to choose and a dessert.

Trois entrées et un riz à partager, un plat principal à choisir et un dessert.

48.50€ Per person...Par personne

Small Degusta Menu...Menu Petit Degusta

All the dishes are for sharing from the middle of the table.

Tous les plats à partager en milieu de table.

59.50€ Per person... Par personne

Tasting Menu...Menu Dégustation

All the dishes are individual. Tous les plats sont individuels.

79.50€ Per person...Par personne

All the menus include bread, appetiser, petit fours and VAT/ Drinks not included

Tous les menus comprennent le pain, l'apéritif, les petits fours et la TVA / Boisson non incluse

All set menus will only be served to the whole table

Tous les menus seront servis table complète uniquement

Different Menu...Menu Diferent

to share / pour partager

Peas *en papillote* with cockles, lime and mint

Papillote de petits pois aux coques, citron vert et menthe

**Grilled octopus, cabbage kimchi, mashed potatoes and "migas" [a breadcrumb-based dish]
with La Vera red pepper**

Poulpe grillée, kimchi de chou, parmentier de pommes de terre et "migas" au poivre rouge de la Vera

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

.....

Black rice with baby cuttlefish and parsley allioli

Riz noir aux petites seiches et ailoli à la persillade

.....

To choose...À choisir

Chargrilled forkbeard with roasted pepper and aubergine

Mostelle grillée aux aubergines et poivrons grillés Chargrilled forkbeard with roasted pepper
and aubergine

o

Rack of lamb with sautéed baby broad beans and mint

Carré d'agneau aux fèves sautées et menthe

To finish...Pour finir

Pear, vanilla and cinnamon tarte tatin

Tatin de poire, vanille et cannelle

Small Degusta Menu...*Menu Petit Degusta*

to share / pour partager

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

Peas *en papillote* with cockles, lime and mint

Papillote de petits pois aux coques, citron vert et menthe

Foie nougat with cardamom-infused pear and chocolate

Nougat de foie gras au chocolat et poire à la cardamome

Cod cheeks with parsley sauce

Kokotxas de cabillaud à la sauce verte

"5 Aglans" duck, with rice and orange

Canard "5 Aglans", son riz et orange

Veal royale with foie, Jerusalem artichokes and small, braised onions

Royal de boeuf au foie, topinambour et oignons braisés

Pre dessert of the day

Pré dessert du jour

"Cuba libre"

"Cuba libre"

Tasting menu...Menu dégustation

Gillardeau no. 3 oyster served with its pearl

Huître Gillardeau n°3 avec sa perle

Flambéed sea bass, toasted hazelnuts, citrus fruit and mushrooms

Bar flambé, noisettes grillées, agrumes et champignons

Foie nougat with cardamom-infused pear and chocolate

Nougat de foie gras au chocolat et poire à la cardamome

Artichoke heart confit with prawns from Palamós and truffle

Cœur d'artichaut confit aux crevettes de Palamós et truffe

Norway lobster tartare, served with its own stew sauce and potato gnocchi

Tartare de langoustines, son "suquet" et gnocchis de pomme de terre

Cuttlefish with peas

Seiche aux petits pois

Bone marrow with confit artichokes, scallops and truffle

Os à moelle aux artichauts confits, coquilles Saint-Jacques et truffe

Veal royale with foie, Jerusalem artichokes and small, braised onions

Royal de boeuf au foie, topinambour et oignons braisés

Pre dessert of the day

Pré dessert du jour

Three-part dessert of chocolate, coffee and Baileys

"Trifasic" de chocolat, café et Baileys