

Menu degustation

Apéritifs
Aperitivos

Crème des “galeras”
Crema de galeras

“Calçot (oignons doux)” au romesco thai sauce
“Calçot” con romesco thai

Riz noir et artichauts avec aïoli d’algues
Arroz negro y alcachofas con alioli de algas

Morue à la purée de petits pois et ail noir
Bacalao con guisantes y ajo negro

Épaule d’Angus, pommes de terre et “mojo picón”
Presa de Angus, patatas y mojo picón

Lemon pie
Lemon pie

Notre Crème brûlée
Espuma de crema catalana

Petit fours

31,90€ TVA incl.

Ce menu est servi jusqu’à 15h. le midi et 22h. le soir, et uniquement pour la table entière.

Si vous avez des intolérances alimentaires ou des allergies, faites-le nous savoir afin que nous puissions adapter le menu.