

## ENTRÉES

Assortiment de croquettes végétariennes faites maison .....	12 €
Oeuf de Mas Falgarona à basse température, mousse de pomme de terre truffée et bouquet de petits pois au thym .....	14 €
Crème de chou-fleur au jambon de canard et aux noix .....	14 €
Carpaccio de betteraves avec vinaigrette au citron, graines de tournesol et jeunes pousses.....	13 €
"Calçots" enroulés dans des algues nori, romesco i carpaccio de crevettes .....	19 €
.	
Fromages artisanaux de Catalunya, accompagnés de gelée de coings et noix caramélisées .....	19,50 €
Légumes grillés .....	15 €
Assiette d'épaule ibérique.....	19,50 €
Pain de "coca de vidre" avec la tomate (pain et tomate) .....	5 €
Raviolis d'agneau rôti aux champignons Portobello et consommé au romarin.....	19 €

## RIZ

Riz de l'Empordà avec des crevettes de nôtre Côte (min. 2 pers.) .....	26 €
Risotto aux asperges des champignons et de parmesan (min. 2 pers.).....	22 €

## PLATS PRINCIPAUX

Merlu de palangre avec sauce aux palourdes, haricots crémeux Perona et pommes de terre vapeur au citron .....	29 €
Saumon avec mousse de citron tiède et cornichons.....	25 €
Poulpe grillé avec son parmentier de la Vera et chips à l'ail .....	28 €
Filet de bœuf de Gérone avec sauce Ratafia et textures d'artichauts .....	33 €
Roast beef mariné à l'huile de romarin, sauce tartare et des pommes de terre au four.....	24 €
Magret de canard à la sauce Porto, poires sautées à la vanille et crumble aux noisettes .....	24 €
Côtes de porc glacées à la sauce aux cerises .....	24 €

## DESSERTS

Coulant de chocolat élaborée avec le <i>Chocolat d'origine unique Saint Domingue</i> et une glace à la vanille de Madagascar.....	9,50 €
Infusion de fraises avec glace au mascarpone et D.O. granité au vin rouge de l'Empordà .....	9 €
Clafoutis aux cerises avec glace à la crème .....	9 €
Crème brûlée à la fleur d'oranger et sorbet à la mandarine .....	9,50 €
Mousse de yaourt grec au coulis de fruits rouges.....	8,50 €