

TOUS NOS PLATS SONT À PARTAGER. NOUS VOS INFORMONS QUE LES PLATS SERONT SERVIS SELON L'ORDRE D'ÉLABORATION.

Pain de cristal avec de la tomate et de l'Huile d'Olive Extra Verge (HOEV) Picual.

5 €



Fleur d'artichaut grillée au sel de Maldon et à l'HOEV (2 uts).

10 €



Croquettes de crevettes rouges à base romesco.

10 €



Croquettes de calamars à base d'aïoli.

10 €



Cheesebravas fait maison de La Punta.

10 €



Petits cannellonis de rôti, foie et champignons avec de la crème de truffes.

13 €



Raviolis au homard avec de la crème de homard et parmesan.

16 €



Cœurs d'artichauts à la braise et marinés avec de l'huile d'olive et vinaigre, avec de la tomate demi-sèche et des copeaux de parmesan de 24 mois (plat froid).

21 €



Escalivada du jardin potager au feu de bois avec des anchois de Santoña.

13,50 €



Salade de ventre de thon à la crème de vinaigrette.

13,50 €



Salade de jambon ibérique avec de la pomme et des fruits secs.

13,50 €



Salade de *burrata* avec pesto de pistache et fromage croustillant.

14,50 €



Cabillaud avec de l'orange, des olives Kalamata et de l'ail fumé (plat froid).

14,50 €



Tartare de saumon fumé d'algue Nori et wasabi avec œuf frit.

14,50 €



Brochette de poulpe gratinée avec de l'*all i oli*.

20,50 €



Filet de cabillaud d'Alaska avec un fond de confiture à la tomate de "Paolo Petrilli", gratiné avec *all i oli* et miel de romarin.

20,50 €



Tartare de thon rouge (Bluefin) avec de l'avocat et de la mangue.

20,50 €



Tataki de thon rouge (Bluefin) avec perles d'huile de sésame et croustillant d'algue Nori.

21 €



Poulpe avec base de parmentier de pommes de terre et de sel noir.

25,50 €



Brochette de cerf mariné avec des fruits de la saison.

16,50 €



Tataki mariné de viande de bœuf affinée avec base de crème de tomate sèche, d'ail et d'herbes.

16,50 €



Joues sucrées à basse température avec parmentier de patate douce.

21 €



Cochon de lait confité avec base à la mangue.

21 €



Plateau de fromages français: *Brie, Tête de Moine, Morbier, Comté 7 mois.*

18,50 €



Foie gras mi-cuit "el Greco" avec toasts et des confitures.

20,50 €



Jambon ibérique 100% de bellota de Huelva coupé à la main.

25,00 €





DESSERTS

Gâteau au fromage avec 30% D.O. Manchego	7,50 €
Gâteau à la carotte (Carrot Cake)	7,50 €
Tiramisu	7,50 €
Toblerone avec glace à la vanille	8,50 €
Crème glacée Sandro Desii.....	7,50 €
- Amandes grillées et nougat	
- Citron et yuzu	
Figues au sirop avec glace à la vanille	7,50 €
Figues au marc de cava Agustí Torelló avec glace à la vanille	7,50 €
Brownie au chocolat chaud et glace à la vanille	7,50 €
Pain doré caramélisé avec glace aux amandes et nougat	8,50 €