



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 Picual.

4,25 €



Cheesebravas fait maison de La Punta.

9,5 €



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).

10,25 €



Raviolis de d'homard avec de la crème d'homard et parmesan.

16,00 €



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

12,00 €





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

12,50 €



Brochette de cerf mariné avec des fruits de la saison.

16,50 €



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

16,20 €



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

13,00 €



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

13,50 €



Salade au thon de Santoña.

12,50 €



Cabillaud avec de l'orange, des olives Kalamata et de l'ail fumé.

13,00 €



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

13,50 €



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

19,50 €



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

19,50 €



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

16,50 €



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

18,50 €



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

24,50 €



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

19,00 €





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

24,00 €



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.

17,50 €



Cochon de lait confité avec base à la mangue.

19,00 €



Croquettes de crevettes rouges à base de crabe.

9



Croquettes de calamars à l'aïoli

9



Prix avec T.V.A. inclus.



DESSERTS

Gâteau au fromage avec 30% D.O. Manchego	6,50 €
Gâteau à la carotte (Carrot Cake)	6,50 €
Tiramisu	6,50 €
Toblerone avec glace à la vanille	7,50 €
Crème glacée Sandro Desii.....	6,50 €
- Amandes grillées et nougat	
- Citron et yuzu	
Figues au sirop avec glace à la vanille	6,50 €
Figues au marc de cava Agustí Torelló avec glace à la vanille	6,50 €
Mousse au chocolat blanc	6,50 €
Coulant au chocolat blanc	6,50 €
Brownie au chocolat chaud et glace à la vanille	6,50 €