



## SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

### Starters / Entrées

Oyster and cava with green apple and cardamom

*Huître au cava et pomme verte à la cardamome*

€9.00€ per unit/9,00€ l'unité



White asparagus flan with low-cooked egg and Iberian ham  
*Flan d'asperges blanches à l'œuf à basse température et jambon ibérique*

26,00€



Foie raviolis, bok choi and porcini sauce  
*Raviolis de foie, bok choi avec sauce aux cèpes*

30,00€



Miso soup with aubergine, scallop, dewlap from Palou and Katsuobushi

*Miso d'aubergines, pétoncles, bajoues du Palou et Katsuobushi*

26,00 €



La Cajola chicken courgette cannelloni and tomato vinaigrette  
*Cannellonis de courgette au poulet La Cajola avec vinaigrette aux tomates*

24,00€



Tuna neck stew with rice, served in its own stock  
*Ragoût de cou de thon avec riz, servi dans son propre bouillon*

35,00€



Summer La Gargouillou with Iberian ham  
*La Gargouillou d'été accompagné de jambon ibérique*

24,00€



Roasted vegetable bread with caramelized foie gras and balsamic vinegar reduction  
*Pain aux légumes rôtis au foie gras caramélisé et réduction de vinaigre balsamique*

35,00€





*Main dish / Plat principal*

*- From the sea / De la mer -*

Galician octopus carpaccio with parmentier and paprika oil from La Vera  
*Carpaccio de poulpe galicien au parmentier et huile de paprika de La Vera*

26,00€



Sea bass Provençal with potatoes, onion, tomato and olives  
*Loup de mer à la Provençale avec des pommes de terre, oignons, tomates et olives*

42,00€



Low-temperature cod fillet with summer mushroom pil pil  
*Filet de cabillaud à basse température avec sauce pil-pil de champignons d'été*

35,00€



Langoustines in their juice with green beans and potatoes  
*Langoustines dans leur jus aux haricots verts et pommes de terre*

42,00€



*-From the land / De la terre*

House Beef Wellington  
*Steak de boeuf "Wellington" de la maison"*

42,00€



Black Angus rib with wheat and cocoa textures  
*Côte de Black Angus aux textures de blé et de cacao*

35,00€



Grilled-roasted duck with red fruits and foie shavings  
*Canard rôti grillé aux fruits rouges et copeaux de foie*

40,00€



Deboned shoulder of lamb with dried fruit praline  
*Épaule d'agneau désossée avec un praliné de fruits secs*

45,00€



Steak Tartare from Vall de Cardener with mustard vinaigrette  
*Steak Tartare de la vallée de Cardener avec une vinaigrette à la moutarde*

38,00€





## Desserts / Desserts

Chocolate coulant with a hazelnut heart (10 mins.)  
*Coulant au chocolat avec son cœur de noisette (10 mins.)*

15,00€



False passion fruit egg and white chocolate  
*Faux œuf fruit de la passion et chocolat blanc*

15,00€



Baked Alaska (vanilla biscuit glacé with mango)  
*Alaska au four (biscuit glacé à la vanille et à la mangue)*

15,00€



Our almond and cocoa Ferrero  
*Notre Ferrero aux amandes et cacao*

15,00€



Crunchy Chocobanana with coconut ice cream  
*Chocobanana croquant avec glace à la noix de coco*

15,00€



Our classic apple tart with cream and vanilla ice cream (20 minutes)  
*Notre tarte aux pommes et crème glacée à la vanille (20 minutes)*

15,00€

Selection of Catalan cheese with accompaniments  
*Sélection de fromages catalans avec accompagnements*

18,00€



*Tots els preus tenen l'IVA inclòs*  
*Todos los precios tienen el IVA incluido*



*Llegenda / Leyenda*



Sulfitos  
Sulfitos



Soja  
Soja



Sèsam  
Sésamo



Peix  
Pescado



Mostassa  
Mostaza



Mol·luscs  
Moluscos



Llet  
Leche



Ou  
Huevo



Gluten  
Gluten



Fruits secs  
Frutos secos



Crustàcis  
Crustáceos



Cacauet  
Cacahuete



Tramussos  
Altramuces



Api  
Apio