



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



Wild mushrooms cream, sautéed mushrooms, tempura egg and Iberian ham
Crème de champignons sauvages, champignons sautés, œuf tempura et jambon ibérique

26,00€



Foie raviolis with wild mushrooms sauce and truffle

Raviolis de foie avec une sauce aux cèpes et truffe

30,00€



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

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

26,00 €



Tarte Tatin with apple and caramelized foie gras with Pedro Ximénez reduction

Tarte Tatin aux pommes et foie gras caramélisé avec réduction de Pedro Ximénez

35,00€



Chicken and prawn rice with smoked cream

Riz au poulet et crevettes à la crème fumée

35,00€



Winter La Gargouillou with Iberian ham

La Gargouillou d'hiver accompagnée de jambon ibérique

24,00€



“Ca la Cajola” chicken cannelloni with truffle cream and roast broth
Cannellonis de poulet « Ca la Cajola » à la crème de truffe et bouillon de rôti

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

30,00€



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 mushroom "pil pil"
Filet de cabillaud à basse température avec sauce pil-pil de champignons

35,00€



Monkfish in orange, vanilla and celery sauce

Lotte à l'orange, sauce vanille et céleri

40,00€



-From the land / De la terre

House Beef Wellington

Steak de boeuf "Wellington" de la maison

42,00€



Black Angus rib cooked at low temperature with wheat and cocoa textures

Côte Black Angus à basse température aux textures de blé et de cacao

35,00€



Roasted duck with sweet potato and chestnuts

Canard rôti aux patates douces et aux châtaignes

35,00€



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

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

15,00€



Fake crunchy chocolate egg with nougat
Faux œuf croquant en chocolat et au nougat

15,00€



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

15,00€



Honey and curd mousse with raspberries
Mousse au miel et fromage blanc aux framboises

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€



All prices include VAT

Tous les prix incluent la TVA



Legend / Légende



Sulfitos
Sulfites



Soy
Soja



Sesame
Sésame



Fish
Poisson



Mustard
Moutarde



Mollusks
Mollusques



Milk
Lait



Egg
Œuf



Gluten
Gluten



Nuts
Fruits secs



Crustaceans
Crustacés



Peanut
Arachide



Lupines
Lupins



Celery
Céleri