



## SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

### *Cold Starters / Entrées Froides*

Sashimi-cut cured trout, light cava foam and marine caviar  
*Truite maturée en coupe sashimi, écume légère de cava et caviar marin*  
34,00€



Red prawn tartare, caviar and crisp parmesan tweel  
*Tartare de crevette rouge, caviar et tuile croustillante de parmesan*  
38,00 €



Rose gazpacho, and cucumber ice cream  
*Gaspacho de rose, et glace au concombre*  
29,00€



Pot of smoked babaganoush, seasonal vegetables and black olive soil  
*Pot de babaganoush fumé, légumes de saison et terre d'olive noire*  
28,00€



### *Hot Starters / Entrées Chaudes*

Warm white asparagus, cured yolk and vegetable broth  
*Asperge blanche tiède, jaune d'œuf confit et bouillon végétal*  
32,00 €



Slow-cooked egg, wild mushrooms and parmentier potatoes with truffle essence  
*Œuf cuit à basse température, champignons sauvages et pommes de terre parmentier à l'essence de truffe*  
31,00€



La Vella Farga cannelloni, foie gras mellow and toasted base  
*Cannelloni La Vella Farga, onctuosité de foie gras et base torréfiée*  
36,00€



Escalibada , crystalline corn bread and smoked Cantabrian anchovy  
*Escalivada, pain croustillant de maïs et anchois fumé du Cantabrique*  
25,00€





*Plat principal / Plato principal*

*- From the Sea- De la mer -*

Cod at low temperature, thin cream of zucchini and calçots in emulsified oil  
*Cabillaud cuit à basse température, fine crème de courgette et calçots en huile émulsionnée*

42,00€



Intense black rice with turnips and Bilbao essence

*Riz noir intense avec navets et essence bilbaïenne*

39,00€



Plaice in traditional pil pil, accompanied by vegetables

*Limande au pil-pil traditionnel, accompagnée de légumes*

48,00 €



Crispy octopus, truffled parmentier and spheres of virgin olive oil

*Poulpe croustillant, parmentier truffé et sphères d'huile d'olive vierge*

35,00 €



*- From the Land/ De la terre -*

Duck breast, pear cream and reduced red berries

*Magret de canard, crème de poire et fruits rouges réduits*

45,00€



T- Bone of old Pyrenean beef, Padrón peppers and Pont Neuf potatoes

*T-Bone de bœuf âgé des Pyrénées, poivrons de Padrón et pommes Pont Neuf*

52,00 €

Lamb shoulder at low temperature and grilled vegetables

*Épaule d'agneau cuite à basse température et légumes grillés*

42,00 €

Dry mountain rice and wild mushrooms (minimum 2 people)

*Riz sec de montagne et champignons sauvages (minimum 2 personnes)*

38,00€





### Deserts

Fake apple stuffed with honey and artisan curd  
*fausse pomme farcie de miel et de mató artisanal*

18,00€



Our La Vella Farga torrija and milk ice cream raw  
*Notre torrija La Vella Farga et glace au lait cru*

17,00€



Fake creamy tiramisu truffle  
*fausse truffe crémeuse au tiramisu*

18,00€



Apple thin tart, light cream and Bourbon vanilla ice cream  
*Fine tarte aux pommes, crème légère et glace à la vanille Bourbon*

19,00 €



Micuit tempered with chocolate and natural vanilla ice cream  
*Mi-cuit au chocolat et glace à la vanille naturelle*

19,00€



Creative sorbet of the week

*Sorbet créatif de la semaine*

14,00€

Consult allergens / Consultez les allergènes

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



*Llegenda / Leyenda*

						
Sulfits Sulfitos	Soja Soja	Sèsam Sésamo	Peix Pescado	Mostassa Mostaza	Mol·luscs Moluscos	Llet Leche
						
Ou Huevo	Gluten Gluten	Fruits secs Frutos secos	Crustacis Crustáceos	Cacahuet Cacahuete	Tramussos Altramuces	Api Apio