



## · · A M U S E - B O U C H E · · · · ·

- ✂ *Pan de coca* (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **4,00€**
- ✂ Jambon ibérique *Marín Carretero* (portion -70g- ou demi-portion -35g-) **25,00€- 12,50€**
- ✂ Anchois du golfe de Gascogne, pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **18,00€**
- ✂ Burratina avec aubergine à la braise, pesto de basilic et amandes **15,50€**
- ✂ *Patatas bravas* Casa Vilella: pommes de terre frites à l'aioli, sauce piquante maison, brunoise de bacon et amandes grillées **9.50€**
- ✂ Croquettes de viande rôtie et jambon ibérique **2,50€ par unité**
- ✂ Beignets de morue **14,00€**
- ✂ Gambas sautées à l'ail, avec ou sans piment rouge **16,50€**
- ✂ Foie gras mi-cuit avec pistaches, pâte de coing et toasts **18,00€**

## · · L E S E N T R É E S · · · · ·

- ✂ Jeunes pousses de salade avec grenade, châtaignes, fromage bleu et oignon du Figueres **14,00€**
- ✂ Sauté de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce romesco **16,50€**
- ✂ Veluté de potiron, fromage de chèvre, anguille fumée et sauge **15,00€**
- ✂ Terre et mère de coquilles de Saint Jacques, poulpe, bacon et mousse de pomme de terre **18,50€**
- ✂ Pâtes « trofie » sauté avec champignons de saison, calmar et butifarra (catalan saucisse) **14,50€**
- ✂ Cannelloni de poulet rôti, béchamel truffée et parmesan **16,00€**
- ✂ Escudella, soupe typiquement catalane **14,50€**

## · · L E S P L A T S D E R I Z E T F I D E U À · · · · ·

- ✂ Paella aux fruits de mer et seiche (min. 2 personnes) **22,50€/ personne**
- ✂ Fideuà (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aioli (min. 2 personnes) **21,50€ /personne**
- ✂ Riz «*senyoret*» terre et mer avec crustacés et viande désossée et aioli aux herbes (min. 2 pers) **29,00€ / personne**

## · · D E L A M E R · · · · ·

- ✂ Morue cuite à basse température et crémeux de pois chiches, épinards, *soubressade* et miel **22,00€**
- ✂ Maigre sauvage avec céleri, basil et citron **23,00€**
- ✂ Cebiche du Coquilles Saint-Jacques, avocat et Codium **25,00€**
- ✂ Ventrèche de thon avec marinade du rôti, fruits et sésame **32,00€**
- ✂ Crevettes du côte (6 pièces) grillées avec gros sel **30,00€**

## · · L E S V I A N D E S · · · · ·

- ✂ Cochon de lait ibérique croustillant, compote de pommes et échalotes glasée **24,00€**
- ✂ Filet de bœuf AO Galice (160g), poivrons « del piquillo » confits et moutarde d'herbes **28,00€**
- ✂ Entrecôte de bœuf Galice AOP (280g) et mille-feuille du pommes de terre croustillantes, poivrons de Padrón et beurre Café de Paris **24,00€**
- ✂ Joues de bœuf avec patate douce crémeuse et pickles **23,00€**

## • Desserts maison •

---

<i>Tiramisù « on the rocks »</i> à la crème glacée au café	<b>7,00€</b>
Texture de chocolat, caramel de lait de coco et glace aux arachides	<b>8,00€</b>
Crème de fruits de la passion, glace de coco, menthe et mousse Pisco Sour	<b>7,00€</b>
Cheesecake, fruits rouges et basil	<b>8,00€</b>
Plateau de fromages de Casa Vilella	<b>12,50€</b>
Assortiment de fruits frais	<b>5,00€</b>
Assortiment de sorbets et glaces <sup>1</sup>	<b>5,50€</b>

## • Vins doux •

---

Malvasia dolça del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Malvasia Seca del Hospital de Sitges	<b>5,00€</b>
Lustau Pedro Ximenez	<b>5,00€</b>
Nieeport Tawny Porto 10 ans	<b>6,50€</b>
Par vino de Naranja	<b>6,50€</b>
Moscatell Manuel Llopis i Bofill	<b>5,00€</b>

## • Digestifs et spiritueux •

---

Nikka from the barrel, Japonais Whiskey	<b>15,00€</b>
Tequila Patrón Añejo	<b>15,00€</b>
Santa Teresa 1976, Ron de Solera	<b>15,00€</b>
Carlos I Brandy, Solera de Gran Reserva	<b>12,50€</b>
Patrón, X.O. café	<b>10,00€</b>
Limoncello GB Olivier	<b>5,00€</b>
Grappa Nonnino	<b>5,00€</b>

---

<sup>1</sup> avec Marc de Cava