

• • • **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€**
- ❖ Jambon ibérique *Marín Carretero* (portion -70g- ou demi-portion -35g-) **25,00€- 12,50€**
- ❖ La sélection de fromages de Casa Vilella **12,50€**
- ❖ Anchois du golfe de Gascogne « Sélection spéciale », pan de coca (sorte de fougasse catalane) à la tomate et à l'huile d'olive vierge **18€**
- ❖ Burratina au pesto de tomates séchées, scarole, pomme verte et vinaigrette méditerranéenne **16€**
- ❖ Saumon mariné avec sauce moutarde et miel, cornichons et toast **16,50€**
- ❖ *Patatas bravas* Casa Vilella: pommes de terre frites à l'aïoli, 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€**
- ❖ Gambas sautées à l'ail (avec ou sans piment rouge) **16,50€**
- ❖ Foie mi-cuit parfumé à la Malvasia de Sitges, pistaches, coing et toast **18€**

• • • **L E S E N T R É E S** • • • • •

- ❖ Salade de pousses tendres avec grenade, marrons glacés et fromage bleu La Peral **12,50€**
- ❖ Poêlée de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce romesco **16,50€**
- ❖ Potiron rôti, crème Idiazabal, truffe et huile vanille **15,50€**
- ❖ Crème de poireaux et lait de coco, salade de fenouil et aneth aux œufs de saumon **17€**
- ❖ Pâtes "Casarecce" sautées aux champignons de saison, nouilles de seiche, saucisse et jus de rôti **16,50€**
- ❖ Casserole de tripes et « cap i pota » (ragoût de tête et de pieds de veau) **14€**
- ❖ Cannelloni de poulet rôti, béchamel truffée et parmesan **16€**

· · · **L E S P L A T S D E R I Z E T F I D E U Á** · · · · ·

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

· · · **D E L A M E R** · · · · ·

- ❖ Morue cuite à basse température avec mousse de légumineuses, boudin noir, pomme verte et câpres **27€**
- ❖ "Suquet" (traditionnel catalan ragout fait avec différents poissons, palourdes, crevettes et pommes de terre) **P.S.M.**
- ❖ Maigre rôti avec pomme de terre au four, tapenade et *sobrasada* **23€**
- ❖ Poulpe rôti aux pois chiches crémeux, vinaigrette à la coriandre et mayonnaise épicée **25€**
- ❖ Gambas du côté grillées avec gros sel (unité) **P.S.M.**

· · · **L E S V I A N D E S** · · · · ·

- ❖ Cochon de lait ibérique croustillant, compote de pommes et échalotes glasée **26€**
- ❖ Filet de bœuf AO Galice (160g), poivrons « del piquillo » confits et moutarde d'herbes **30€**
- ❖ Entrecôte de bœuf Galice AOP (280g) et mille-feuille de pommes de terre croustillantes, poivrons de Padrón et beurre Café de Paris **27€**
- ❖ Moelleux agneau à la catalan avec pommes de terre au romarin et carottes rôties **24€**
- ❖ Boulette de viande cuit avec seiche **24,50€**
- ❖ Burger vegan aux épinards, oignons et avocat avec pain au curry, laitue, tomate et sauce de miso et miel **18€**

❖ *Demander-nous sur nos plats adaptés aux végétaliens et végétariens*