

• MENU DE LA SEMAINE •

ENTRÉE

Œufs au plat avec pommes de terre et boudin de Burgos

Gaspacho de fraises aux perles de mozzarella

Salade de jeunes pousses aux pêche de vigne, parmesan et fruits secs

Tartare de saumon et avocat avec vinaigrette à la moutarde

Aubergines fumées et glacées au miso et au miel de canne, tzatziki and papadum

Moules de roche cuites à la vapeur ou à la marinère

Coques cuites à la vapeur (supl. 3€)

Poulpe à la galicienne -90gr- (supl. 3€)

PLAT PRINCIPAL

Coquelet rôti avec saucisses

Joue de veau en sauce au vin rouge

Cannelloni traditionnels

Fideuá (paëlla de vermicelles) aux palourdes et à l'aïoli (min. 2 personnes)

Riz au bouillon de fruits de mer (min. 2 personnes) (supl. 3€)

Maigre "à la donostiarra" avec pommes de terre et oignon (supl. 3€)

Morue a "la llauna" avec haricot de Santa Pau (supl. 5€)

DESSERT

Flan aux œufs et crème fouetté

Crème mousseline catalane et sorbet à la mandarien

Cheesecake à la compote de fruites rouges

Truffles au chocolat

Glaces variées

1 Entrée + 1 plat principal + café ou 1 Plat principal + 1 dessert + café, 23€

1 Entrée + 1 plat principal + 1 dessert et café, 30€

Le prix comprend: Pain, eau ou bière ou verre de vin

-Menu de midi disponible du mercredi au vendredi-