



· · · 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€**
 - ☒ La sélection de fromages de Casa Vilella (portion ou demi-portion) **25,00€- 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 **18,00€**
 - ☒ Burratina avec aubergine à la braise, pesto de tomates séchées, basilic et amandes **15,50€**
 - ☒ *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 **14,00€**
 - ☒ 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€**

LES ENTRÉES

- » Jeunes pousses de salade avec des fraises, fromage A.O.P. Mahón, olives *Gordal* et pignons **14,00€**
 - » Poêlée de petits légumes de saison aux gambas, avec une touche de sauce romesco **16,50€**
 - » Spaghetti à la carbonara d'anguille fumée, fromage Idiazábal, poire et oeuf de saumon **17,00€**
 - » Crème chaude de poireaux et lait de coco, morue coupée en dés, sésame croquant et kimchi **15,00€**
 - » Terre et mère de coquilles de Saint Jacques, poulpe, bacon et mousse de pomme de terre **18,50€**
 - » Cannelloni de poulet rôti, béchamel truffée et parmesan **16,00€**
 - » Tataki de porc ibérique *Marín Carretero* avec pommes de terre "ridées" et *mojo picón* **14,50€**

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» terre et mer avec crustacés et viande désossée et aïoli au safran (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 **23,00€**
 - » Maigre rôti à la mousse de céleri et panais, épaule ibérique de *bellota*, asperges et jus de rôti **24,00€**
 - » Ceviche du Coquilles Saint-Jacques, avocat et codium **26,00€**
 - » Ventrèche de thon avec marinade du rôti, fruits et sésame **32,00€**
 - » Gambas du côté grillées avec gros sel (6 pièces) **30,00€**

LES VIANDES

- » 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 de pommes de terre croustillantes, poivrons de Padrón et beurre Café de Paris **24,00€**
 - » Épaule de chevreau glacée à l'aubergine rôtie, olives Kalamata, yogourt et basilic **30,00€**

• D e s s e r t s m a i s o n •

Tiramisù « on the rocks » à la crème glacée au café **7,00€**

Cheesecake, coing et sorbet à la framboise **8,00€**

Crème de fruits de la passion avec ananas et fenouil au rhum, menthe et mousse de coco **7,00€**

Texture de chocolat, caramel de lait de coco et glace au praliné **8,00€**

La sélection de fromages de Casa Vilella **12,50€**

Assortiment de fruits frais **5,00€**

Assortiment de sorbets et glaces¹ **5,50€**

• V i n s d o u x •

Malvasia dolça del Hospital de Sitges **5,00€**

Malvasia Seca del Hospital de Sitges **5,00€**

Lustau Pedro Ximenez **5,00€**

Nieeport Tawny Porto 10 ans **6,50€**

Par vino de Naranja **6,50€**

Moscatell Manuel Llopis i Bofill **5,00€**

• D i g e s t i f s e t s p i r i t u e u x •

Nikka from the barrel, Japanais Whiskey **15,00€**

Tequila Patrón Añejo **15,00€**

Santa Teresa 1976, Ron de Solera **15,00€**

Carlos I Brandy, Solera de Gran Reserva **12,50€**

Patrón, X.O. café **10,00€**

Limoncello GB Olivier **5,00€**

Grappa Nonnino **5,00€**

¹ avec Marc de Cava

+2,50€