

• • 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€**

• • L E S E N T R É E S • • • • •

- ✂ 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 côte grillées avec gros sel (6 pièces) **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€**
- ✂ Épaule de chevreau glacée à l'aubergine rôtie, olives Kalamata, yogourt et basilic **30,00€**

• Desserts maison •

<i>Tiramisù</i> « 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 glaces ¹	5,50€

• Vins doux •

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€

• Digestifs et spiritueux •

Nikka from the barrel, Japonais 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