Avec gluten Végétarien

Notre établissement dispose d'informations sur la présence de produits et d'ingrédients allergènes dans les plats du menu et du menu. Nous sommes à votre disposition pour vous fournir des informations dans le cas où vous souffrez allergie et/ou intolérance alimentaire (conformément au règlement (UE) n° 1169/2011).
Nous ne pouvons pas garantir qu'il n'y a pas de contamination croisée avec le gluten.

Prix par personne · Prix avec TVA incluse

HG-002398

POUR COMMENCER

UNES BONES OSTRES

Huître ouverte au naturel - 5,00 € (prix à l'unité)
Avec aguachile de coco et salade de fenuil - 6,50 € (prix à l'unité)
À la braise, avec mousse d'eoufs au plat et du caviar de la Vall d'Aran - 11,50 € (prix à l'unité)

xxxxx

LES ANXOVES (pain)

Anchois de l'Escala de Can Callol servies avec une brioche au beurre grillé
18,50 €

xxxxx

UN FREGIT (adaptable)

Morceaux de poulpe frits avec cremeux de pommes de terre roties et émoulsion de piment de "la Vera"
19,90 €

xxxxx

L'IBÈRIC (pain)

Épaule de gland 100% ibérique Señorío de Montanera servie
avec du pain de cristal frottée avec de la tomate
24,50 €

xxxxx

LA CROQUETA

Croquettes de poulet rôti de jour de fête avec émulsion à l'ail noir
2,60 € (prix à l'unité)

SUGGESTIONS DE SAISON

AMANIDA DE TARDOR

Mélange de coeurs de laitues à la braise avec de l'endive frisé, ventreche de thon confitée, des champignons marinés et vinnaigrette de betterave, avec des anacardos tostés

18,50 €

xxxxx

EL GASPATXO D'HIVERN

Crème tiede de potiron roti et cicèrols avec des cues de langoustins dans la flamme, du fromage Emporità et du faux gateâu d'olives noires

19,00 €

xxxxx

EL TÀRTAR

Emincé de coquilles Saint-Jacques avec des légumes assortis, et crème froide de pistache à la façon *ajoblanco* avec des graines de citrouille

19,50 €

xxxxx

LLEGUMS

Ragoût d'haricots *del ganxet* avec saucisse perol, crevette de Palamós, chantarelles et jaune d'oeuf bio avec bouillon de jambon iberique

24,50 €

xxxxx

LLUÇ DE PALANGRE (adaptable)

Dés de merlu de palangre frits à l'andalouse avec crème fine de potiron roti, avec ragoût de tripe et jambe de veau

29,50 €

xxxxx

TURBÓ

Turbot à la braise sans travail, avec tartar de légumes roties, pilpil de ses épines grillées et faux gateau aux algues

34,50 €

EL CABRIT (adaptable)

Cuisse de chevreau en deux cuissons avec blé burgul sauté,
asperges vertes et citron doux avec sauce à l'orange

27,50 €

x x x x x

MAR I MUNTANYA

Terrine croustillante de cochon désossé, avec cremeux de patate douce à la braise,
nouilles de calamar sautés et sauce de son rôti.

28,00 €

x x x x x

LA BRASA

Filet de boeuf maturé et grillé avec crémeux de pomme de terre rôtie,
sauce aux graines de moutarde et truffes de saison

31,50 €

x x x x x

RISOTTO VEGETARIÀ

Riz Carnaroli crémeux avec *sofregit* foncé, ragoût Heura accompagné
de légumes, asperges vertes et émulsion d'ail noir

26,50 €

x x x x x

EL NOSTRE ARRÒS

Riz Akita Komachi avec *sofregit* foncé, ragoût de queue de boeuf aux
espardenyes (cocombres de mer) et une émulsion légère d'ail rôti

28,50 €

x x x x x

LA CASSOLA D'ARRÒS

Riz Bomba à la casserole avec *sofregit* foncé de Empordà et seiches, joues de porc ibérique Masia Tero
et crevettes rouges de Palamós accompagnées d'une légère mousseline d'ail rôti

29,50 €

x x x x x

Pain de verre - 2,50 €/ration