

## SUGGESTIONS

### LA TOMATE

*(Projet 'De la Llotja a la Cuina' - GALP avec Cuina de l'Empordanet)*

Assortiment de tomates de saison avec épeautre râpé  
salé, câpres croquants et crème de basilic frais

15,90 €

x x x x x

### NOTRE BRIOCHE

Brioche farcie d'émincés de rosbif avec champignons, fromage  
El Set et enokis avec truffe d'été

16,50 €

x x x x x

### LA CRÈME D'ÉTÉ

Crème froide d'avocat et de concombre aux crevettes  
Palamós à la flamme avec caviar de crabe

16,90 €

x x x x x

### FILETS DE THON ROUGE

Filet de thon marinée avec crème de céleri à l'ajoblanco,  
fenouil assaisonné et noix de cajou grillées avec caviaroli de sésame

22,50 €

x x x x x

### CICERELLES EMPESCA'T

*(Empesca't est une association de pêcheurs de l'Escala et de l'Estartit qui pratiquent  
une pêche durable et respectueuse de l'environnement)*

Petite casserole de petites cicernelles de l'Estartit à l'ail, au piment  
et à l'huile de Pau avec des œufs biologiques à basse température

24,50 €

x x x x x

### LOTTE STYLE CATALAN

Filet de lotte grillée aux épinards, raisins secs et  
pignons rôtis à l'escabèche de shiitakes au vinaigre de cidre

25,50 €

x x x x x

### POULET AVEC CREVETTES

Terrine de cuisse de poulet paysanne avec crevettes Palamós non travaillées,  
crème de racine de céleri, jus de son rôti et émulsion de hachis

28,50 €