

Cuisine méditerranéenne, à base de produits locaux et de saison, avec des touches fusionnelles issues des meilleures cuisines du monde. Accompagnée des meilleurs vins de Catalogne.

Pour commencer

Croquettes de jambon ibérique		3,00€
Gilda 2.0		10,00€
Bravas épicées avec aioli à l'ail rôti et piments jalapeños		9,00€
Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes et au piment doux		15,00€
Jambon ibérique		29,00€
Plateau de fromages catalans avec garnitures		17,00€
Anchois de l'Escala avec beurre fumé et pain de Carasau		16,00€
Pain de Montserrat à la tomate		3,50€

À partager





Salade russe avec tataki de thon et cornichons		12,00€
Burrata au pesto rouge, pignons, huile de basilic et chou frisé		16,00€
Salade César avec poulet fermier croustillant, bacon croustillant, anchois, parmesan et croûtons		14,00€
Salade de tomates à la ventrèche, à l'oignon et à la purée d'olives		16,00€

Allergènes






Gluten Lactose Œuf Fruits de mer Poisson Mollusques Soja Fruits secs Arachides Sésame Céleri Sulfites Champignons

Mer et montagne

Riz aux crevettes rouges avec aïoli 	29,00€ min 2 pax
Poisson du marché accompagné d'une sauce Beurre Blanc, roque et de bimi 	S/M
Burger de boeuf bio km0, mâche, oignons caramélisés et mayonnaise 	17,00€
Filet de boeuf avec purée de pommes de terre, foie, roquette et sauce demi-glace 	28,00€

La meilleure fin

Cheesecake aux trois fromages, toffee et glace au caramel salé 	7,00€
Panna cotta au chocolat et au café 	7,00€
Agrumes en textures 	7,00€
Fruits en textures	7,00€

Supplément de service 1,50€/pax

Allergènes

 Gluten  Lactose  Œuf  Fruits de mer  Poisson  Mollusques  Soja  Fruits secs  Arachides  Sésame  Céleri  Sulfités  Champignons