

Pour commencer

Beignets de morue, miel de pin, pignons 2,40€/pièce

Calamars "a la Romana" 16,50€ portion 8,50€ 1/2 portion

Anchois artisanaux de Roses, brioche, beurre fumé 12€

Tartare de gamba rouge, croustillante de crevette cristal (2 pièces) 15€

Oursin gratin avec moelle grillée (2 pièces) 9€

Mini *Lobster Roll*, homard, brioche maison (2 pièces) 28€

Tempura de langoustine tigre, sauce cremeuse speciale (2 pièces) 12€

Profiterole, steak tartare, anguille fumée et pil-pil (4 pièces) 18€

ENTRÉES

Pieds de porc, crevettes blanches de Roses, riz « socarrat » 24€

Oeuf poché, crème de chou-fleur noisette, cèpes confits 25€

Coquilles Saint-Jacques, fenouil et chocolat blanc 27€

Boulettes de calamar, tete de veau, petites seiches 25,50€

Tartare de thon "Balfegó", mangue, avocat, menthe 28€

Foie gras micuit, pomme de Sant Pere, pignons, ratafia 24€

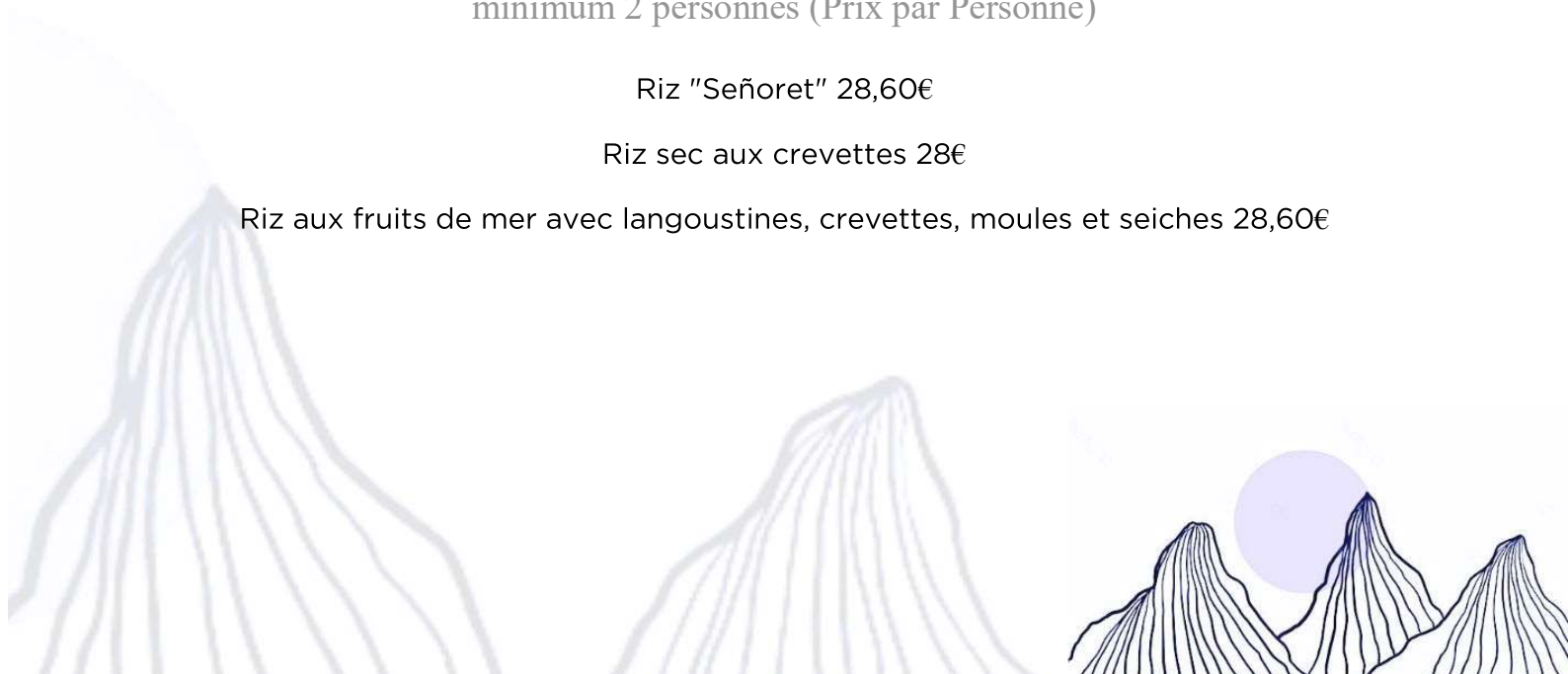
RIZ ET PAELLA

minimum 2 personnes (Prix par Personne)

Riz "Señoret" 28,60€

Riz sec aux crevettes 28€

Riz aux fruits de mer avec langoustines, crevettes, moules et seiches 28,60€





POISSON

Rom au four, pommes de terre "a lo pobre", jus de rôti 29,50€

Lotte, ragoût d'asperges et champignons, gambas rouges 35€

Suprême de merlu à la palangre, confit dans une sauce au cava, petits légumes
28€

VIANDE

Filet de bœuf, sauce au vin rouge, foie gras grillé, parmentier 35€

Queue de boeuf désossée, potiron et poireaux au Pedro Ximénez 28€

Épaule de chevreau de lait lentement rôtie, ragoût traditionnel avec ses ris de
chevreau 32€

MENU DU CHEF

Bouillon d'escudella – Rillettes de pot-au-feu – Brandade de morue, peau croustillante

Tartare de gamba rouge, croustillante de crevette cristal

Oursin gratin avec moelle grillée

Profiterole de steak tartare, anguille fumée

Coquilles Saint-Jacques, fenouil et chocolat blanc

Pieds de porc, crevettes blanches, riz socarrat

Lotte, ragoût d'asperges et champignons, gambas rouges

Queue de boeuf désossée, potiron et poireaux au Pedro Ximénez

Citron vert et thym en sorbet

Dôme de chocolat, fruits de la passion, glace au caramel

Petit fours

80€

Service pour table complète 13.00-14.45 19.45-21.45

*Les accompagnements suivants peuvent être ajoutés :

Frites 4,50€, Purée 4,50€, Légumes 8,50€, Pain à la tomate et à l'huile de Pau 4,50€, Salade verte 7,50€.

**Pain au levain et couvert 2€ par personne.

