

Starting point *Point de départ*

| | |
|---|--------|
| Crystal flatbread with hanging tomato and arbequina olive oil <i>Coca de cristal avec tomate suspendue et huile d'olive arbequina</i> | 4,50€ |
| 100% Iberian acorn-fed shoulder D.O. Jabugo <i>Épaule 100% ibérique de bellota D.O. Jabugo</i> | 21,90€ |
| Marina-style spicy potatoes <i>Pommes de terre Marina épicées</i> | 7,50€ |
| Homemade croquettes with 100% acorn-fed Iberian ham D.O. Jabugo (4 units) <i>Croquettes maison au jambon ibérique 100% bellota D.O. Jabugo (4 unités)</i> | 9,50€ |
| Galician grilled mussels <i>Cassolette de moules de Galice grillées</i> | 12,90€ |
| Our cod fritters with a mild garlic and lime emulsion <i>Beignets de morue avec une émulsion douce à l'ail et au citron vert</i> | 14,00€ |
| Slow-cooked egg on potato parmentier, pork cheek veil, and winter mushrooms <i>Œuf cuit à basse température sur parmentier de pomme de terre, voile de joue de porc et champignons d'hiver</i> | 13,50€ |
| Stracciatella with beetroot and apple cubes, with Italian confit tomatoes <i>Stracciatella avec dés de betterave et pomme, avec tomates confites italiennes</i> | 13,90€ |
| Grilled scallops with herb butter (6 units) <i>Saint-Jacques grillées au beurre aux herbes (6 unités)</i> | 16,50€ |
| Salad of 5 tomatoes from our garden, tuna belly, and Kalamata olives <i>Salade de 5 tomates de notre potager, ventrèche de thon et olives Kalamata</i> | 12,00€ |
| Black Angus carpaccio with chestnut gel, pomegranate, truffle vinaigrette, and candied pistachios <i>Carpaccio de Black Angus avec gelée de châtaignes, grenade, vinaigrette à la truffe et pistaches caramélisées</i> | 15,90€ |
| Hand-cut beef steak tartare, brioche bread, cured egg yolk, mustard on crispy corn and pickled onion <i>Tartare de bœuf coupé au couteau, pain brioché, jaune d'œuf affiné, moutarde sur maïs croustillant et oignon mariné</i> | 18,90€ |

“A la llauna” rice (min. 2 people). Price per person *Riz “à la llauna” (min. 2 personnes). Prix par personne*

| | |
|---|--------|
| Red prawn and cuttlefish rice from the Maresme <i>Riz aux crevettes rouges et seiche du Maresme</i> | 26,00€ |
| Black rice “a banda” with lime alioli and crispy baby cuttlefish <i>Riz noir “a banda” avec alioli au citron vert et seiches croustillantes</i> | 26,00€ |
| 100% Iberian shoulder rice from Jabugo <i>Riz à l'épaule ibérique 100% de Jabugo</i> | 22,00€ |
| Vegetable rice from our Cabrera garden (seasonal) <i>Riz aux légumes de notre potager de Cabrera (selon la saison)</i> | 19,00€ |
| Pumpkin ravioli on parmesan cream with tart apple cubes <i>Raviolis à la citrouille sur crème de parmesan et dés de pomme acidulée</i> | 16,50€ |



From farm to the Plate

De la ferme à l'assiette

| | |
|---|--------|
| Duck and apple cannelloni with Idiazábal sauce and sautéed black trumpet mushrooms <i>Cannelloni de canard et pomme avec sauce Idiazábal et trompettes de la mort sautées</i> | 18,90€ |
| 100% Iberian pork shoulder grilled with parsnip cream and meat jus with tarragon aroma <i>Épaule ibérique 100% grillée avec crème de panais et jus de viande parfumé à l'estragon</i> | 24,90€ |
| Dry-aged veal sirloin from Girona, truffled parmentier, and Priorat wine sauce <i>Filet de veau maturé de Gérone, parmentier truffé et sauce au vin du Priorat</i> | 28,50€ |
| Organic Black Angus beef chop (500 g) grilled (Mas Vall Llosana estate) <i>Côte de bœuf Black Angus biologique (500 g) grillée (domaine Mas Vall Llosana)</i> | 42,00€ |
| Organic Black Angus beef chop (1 kg) grilled (Mas Vall Llosana estate) <i>Côte de bœuf Black Angus biologique (1 kg) grillée (domaine Mas Vall Llosana)</i> | 79,50€ |
| Marinated young chicken grilled <i>Jeune poulet mariné grillé</i> | 15,00€ |

From the Sea to the Plate

De la Mer à l'assiette

| | |
|--|--------|
| Sole fillet on celeriac cream, apple sauce and cava <i>Filet de sole sur crème de céleri-rave, sauce pomme et cava</i> | 26,00€ |
| Salmon supreme with glazed vegetables and herb butter <i>Suprême de saumon avec légumes glacés et beurre aux herbes</i> | 22,00€ |
| Cod cheek slow-cooked on Santa Pau bean cream with sautéed spinach and pine nuts <i>Joue de morue cuite lentement sur crème de haricots de Santa Pau avec épinards sautés et pignons</i> | 26,00€ |
| Grilled octopus on mortar-style potato with paprika de la Vera and saffron crisp <i>Poulpe grillé sur pomme de terre écrasée avec paprika de la Vera et croustillant au safran</i> | 24,00€ |
| Mediterranean red prawn with salt (8 units) <i>Crevette rouge de Méditerranée au sel (8 unités)</i> | 32,00€ |
| Wild sea bass grilled over charcoal (1–1.1 kg / for 2 people) <i>Bar sauvage grillé au charbon (1–1,1 kg / pour 2 personnes)</i> | 68,00€ |
| Wild turbot grilled over charcoal (1–1.2 kg / for 2 people) <i>Turbot sauvage grillé au charbon (1–1,2 kg / pour 2 personnes)</i> | 68,00€ |
| Oven-baked monkfish with rosemary aroma (0.8–1 kg / for 2 people) <i>Lotte au four parfumée au romarin (0,8–1 kg / pour 2 personnes)</i> | 50,00€ |

From the pantry to accompany your fish or young chicken

De la réserve pour accompagner votre poisson ou poulet jeune

| | |
|--|-------|
| Sautéed vegetables from our garden, glazed potatoes, potato parmentier or pumpkin cream <i>Légumes sautés de notre potager, pommes de terre glacées, parmentier de pomme de terre ou crème de citrouille</i> | 5,50€ |
|--|-------|

****Wild fish and shellfish from the market, subject to seasonal availability**
****Poissons et mollusques sauvages de la criée, selon disponibilité saisonnière**