

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 aioli 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 mûr 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*

