

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€
Mortar-made guacamole with a smoky touch, charred lime and crispy tortilla chips <i>Guacamole préparé au mortier, avec une touche fumée, citron vert grillé et totopos croustillants</i>	14,50€
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>	10,00€
Fried calamari with lime aioli <i>Friture de calamars avec aioli au citron vert</i>	15,90€
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€
Norway lobster carpaccio with its jus, Figueres onion purée and tarragon oil <i>Carpaccio de langoustine avec leur jus, purée d'oignon de Figueres et huile d'estragon</i>	21,50€
Stracciatella with apple cubes, smoked cod and confit Italian tomatoes <i>Stracciatella avec dés de pomme, moue fumée et tomates italiennes confites</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>	14,00€
Salmon tartare with charcoal-grilled aubergine babaganoush, mango, pine nuts and chives <i>Tartare de saumon avec babaganoush d'aubergine au charbon, mangue, pignons de pin et ciboulette</i>	15,90€
Hand-cut steak tartare on the bone with cured egg yolk, chipotle and pickled onion <i>Steak tartare taillé au couteau sur l'os, avec jaune d'œuf affiné, chipotle et oignon mariné</i>	19,90€

“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>	28,00€
Black rice “a banda” with lime alioli and crispy baby squid <i>Riz noir “a banda” avec aioli au citron vert et calamars croustillantes</i>	26,00€
100% Iberian shoulder rice from Jabugo <i>Riz à l'épaule ibérique 100% de Jabugo</i>	26,00€
Vegetable rice from our Cabrera garden (seasonal) <i>Riz aux légumes de notre potager de Cabrera (selon la saison)</i>	19,00€
Creamy rice with charcoal-grilled octopus and Mallorcan black pork sobrasada <i>Riz crémeux au poulpe grillé au charbon avec sobrasada de porc noir de Majorque</i>	27,50€

From farm to the Plate *De la ferme à l'assiette*

Organic Black Angus sausage (Finca Mas Vall Llosana) with creamy Santa Pau beans and free-range egg <i>Saucisse biologique de Black Angus (Finca Mas Vall Llosana) avec crème de haricots de Santa Pau et œuf fermier</i>	14,90€
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>	29,50€
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€
Ribs cooked for 12 hours at low temperature and finished over charcoal with sweet potato sticks <i>Travers de porc cuits 12 heures à basse température et finis au charbon avec une touche de sauce bacon</i>	18,00€

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>	28,00€
Salmon supreme with glazed vegetables and herb butter <i>Suprême de saumon avec légumes glacés et beurre aux herbes</i>	24,00€
Roasted cod cheek with smoked crushed potato, confit onion sofrito and refreshing green oil <i>Joue de cabillaud rôtie, pomme de terre écrasée fumée, sofrito d'oignon confit et huile verte rafraîchissante</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 grilled over charcoal (8 units) <i>Crevette rouge de Méditerranée grillée au charbon (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€

****Wild fish and shellfish from the market, subject to seasonal availability**

****Poissons et mollusques sauvages de la criée, selon disponibilité saisonnière**

From the pantry to accompany your meat or fish *Depuis le garde-manger pour accompagner votre viande ou votre poisson*

Sautéed vegetables from our garden, glazed potatoes, potato parmentier <i>Légumes sautés de notre potager, pommes de terre glacées, parmentier de pomme de terre</i>	5,50€
--	--------------