

# TELA MARINERA

Type menu: It may be subject to changes or modifications depending of the season and availability  
Type de menu: Il peut être sujet à changements ou modifications selon la saison et les disponibilités

## STARTERS / ENTRÉES

**Maresme tomato, Kalamata olives, tuna belly, olive oil spheres and wood-fired Piquillo pepper foam.**  
*Tomates du Maresme, olives Kalamata, ventrèche de thon, perles d'huile d'olive et mousse de poivrons piquillos braisés.*

**Casarecce with "Emilia-Romagna" Parmesan cream, mushroom confit and lemon thyme.**  
*Casarecce avec crème au parmesan « Emilia-Romagna », cèpes confits et thym citron.*

**Alicante "Peribleu" leek cream with smoked scallop tartare.**  
*Crème de poireaux « Peribleu » d'Alicante avec tartare de coquilles Saint-Jacques fumées.*

**Low-temperature free-range El Prat eggs with Kennebec potato parmentier crisp.**  
*Oeufs fermiers du Prat à basse température avec pommes de terre Kennebec Parmentier croustillantes.*

## MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

**Wood-fired fresh baby squid with "masked potato" (rich mashed potatoes) and herb oil.**  
*Petits calamars frais à la braise au « four à bois », pommes de terre « masquées » (hachis riche) et huile aux herbes.*

**Low-temperature Salamanca Iberian pork shoulder with sweet potato puree.**  
*Secret ibérique de Salamanque à basse température avec purée de patates douces.*

**Norwegian salmon with vegetables and butter.**  
*Saumon norvégien avec petits légumes sautés au beurre.*

**Ebro Delta rice with red prawns.**  
*Riz du delta de l'Èbre aux crevettes rouges.*

## DESSERTS

**Seasonal fruit laminated with red berries.**  
*Fruit de saison laminé avec fruits rouges.*

**Yogurt with homemade citrus jam.**  
*Yaourt avec confiture maison d'agrumes.*

**Blackberry sorbet with raspberry coulis.**  
*Sorbet aux mûres avec coulis de framboise.*

**Chocolate mousse with hazelnut crunch and cocoa ganache.**  
*Mousse au chocolat avec croquant aux noisettes et ganache au cacao.*

--

**Bread, drink (water, soft drink or beer) included.**  
*Pain, boisson (eau, boisson fraîche ou bière) inclus.*

Choice of starter, main course and dessert.  
People with allergies or intolerances should ask our staff.  
*Veillez choisir : une entrée, un plat principal et un dessert.  
Les personnes intolérantes ou allergiques, veuillez consulter notre personnel.*

PRICE PRIX  
**24,90€**  
VAT INCLUDED TTC

WEEKLY MENU MENU DE LA SEMAINE

