

“Gilda” Brochette d’anchois, olive, piment (D,L) 8€/2un
Croquette de poisson et de crevettes (A,B,D,G,I,L,N) 3,5€/un
St. Jacques, jus d'olive et orange (B,N) 7€/un
Jambon Ibérique “pata negra” avec pain de coca grillé tomate (A)(100gr) 28,50€
Fromage blanc, pesto de tomates avec anchois et moutarde (D,G,H,J) 19€
Poireaux rôtis, burrata fumée et romesco sauce (G,H,L) 17,50€
Escalivada , Aubergine et poivron rôtis, poisson bleu mariné (D,L) 18€
Carpaccio de bœuf affiné, vinaigrette de cèpes, pignons et crème de fromage (A,G,H,J,L) 18,50€
Pleurotes de châtaignier à la braise et houmous de légumes (H, K, L –Vegà) 19,50€
Artichauts rôtis, moelle de boeuf et corail d’oursin (B,G,D,I,L,N) 18€
Ris de veau grillé, chou-fleur et caviar (D) 22€
Riz avec calamars et lotte (façon paella ou en cocotte) Min. 2 pers (B,D,I,L,N) 25,50€
Ragoût de nouilles avec saucisse, côtes du porc et chanterelles (A,H,I,L) 22€
Poisson du marché, endive et fenouil (D) P.S.M. €
Morue, jus d'épinettes, chou et sobrasada (A,C,H,I,L) 28€
Cannellonis de queue de bœuf, purée topinambour et sauge (A,C,H,I,L) 25€
Tataki de bœuf, pommes de terre, poivrons et moutarde (L,J) 34,50€
Civet de sanglier, céleri et pommes de terre (H,I,L) 25,50€
“Callos” Ragoût du pie, museau et tripe de veau (L) 19€

DESSERT

Assortiment de fromages locaux (A,G,H) 16€
Chesecake crémeux aux fraises et biscuit (A,G) 9,50€
Gâteau au chocolat , huile d’olive et sel (A,C,G,H) 10€
Flan, recette maison à la vanille () 9,50€
Riz au lait de coco, et à la mangue (A,C,H) 9,50€
Crèmes glacées et sorbets 3,5€/boule
Coupe glacée façon “chef” 6€

Pain de “coca” grillé, tomate et huile d’olive vierge 4,80€
Pain paysan, rustique 2,50€
Pain sans “gluten” 3,10€

ALLERGÈNES

A (céréales contenant du gluten) | B (crustacés) | C (oeufs) | D (poisson) | E (cacahuète) | F (soja) G (lait) | H (fruits secs) | I (céleri) | J (moutarde) K (sésame) | L (sulfites) M (lupin) | N (mollusque)