



## SEASONAL MENU / MENU DE SAISON

### *Starters / Entrées*

Oyster and cava with green apple and cardamom

*Huître au cava et pomme verte à la cardamome*

€9.00€ per unit/9,00€ l'unité



Thyme infusion with cabbage bundle, meatball and truffle

*Infusion de thym avec bouquet de chou, boulettes de viande et truffe*

24,00€



Beef carpaccio ravioli with foie, mushrooms and cashew nuts

*Ravioles de carpaccio de boeuf au foie gras, champignons et noix de cajou*

30,00€



Fiddlehead squash with scallop and candied neck bacon

*Courge à tête de violon avec pétoncles et bacon de cou confit*

26,00 €



Roasted vegetable stew with Iberian ham

*Ragoût de légumes rôtis au jambon ibérique*

24,00 €



Artichoke coulant with egg yolk and truffle

*Coulant d'artichauts au jaune d'oeuf et à la truffe*

32,00€



Sea rice and mountain of royal sea cucumber and pig's trotters

*Riz de mer et montagne d'espardenya et pieds de porc*

38,00€



“Ca la Cajola” chicken cannelloni with morels in cream

*Cannellonis de poulet « Ca la Cajola » aux morilles à la crème*

38,00€





*Main dish / Plat principal*

*- From the sea / De la mer -*

Galician octopus carpaccio with parmentier and paprika oil from La Vera  
*Carpaccio de poulpe galicien au parmentier et huile de paprika de La Vera*

30,00€



Sea bass Provençal with potatoes, onion, tomato and olives  
*Loup de mer à la Provençale avec des pommes de terre, oignons, tomates et olives*

42,00€



Catalan-style cod with spinach, raisins and pine nuts  
*Morue à la catalane aux épinards, raisins secs et pignons de pin*

38,00€



Red tuna with tomato, almond and black garlic  
*Thon rouge à la tomate, aux amandes et à l'ail noir*

40,00€



*- From the land / De la terre*

Black Angus beef fillet with Café Paris sauce and crispy potatoes  
*Filet de bœuf Black Angus sauce Café de Paris et pommes de terre croustillantes*

42,00€



Low-temperature oxtail with wheat and cocoa textures  
*Queue de bœuf à basse température avec textures de blé et de cacao*

35,00€



Pig without work with cabbage and potato  
*Cochon au lait sans travail avec chou et pomme de terre*

35,00€



Deboned shoulder of lamb with dried fruit praline  
*Épaule d'agneau désossée avec un praliné de fruits secs*

45,00€



Sea and mountain of chicken with shrimp  
*Mer et montagne de poulet aux crevettes*

38,00€





## Desserts

Chocolate cake with vanilla ice cream  
*Gâteau au chocolat avec glace à la vanille*

15,00€



Fake crunchy chocolate egg with hazelnut praline  
*Faux œuf croquant en chocolat et au praliné noisette*

15,00€



Our Lemon Pie  
*Notre Lemon pie*

15,00€



Cup of honey and cottage cheese mousse with raspberries  
*Coupe de mousse au miel et au fromage blanc avec des framboises*

15,00€



Cutting pine nuts between cocoa and coffee leaves  
*Pignons de pin cassés entre feuilles de cacao et de café*

15,00€



Our classic apple tart with cream and vanilla ice cream (20 minutes)  
*Notre tarte aux pommes et crème glacée à la vanille (20 minutes)*

15,00€



Selection of Catalan cheese with accompaniments  
*Sélection de fromages catalans avec accompagnements*

18,00€



Tiramisu with its Irish Coffee  
*Tiramisu avec son Irish Coffee*

15,00€



*All prices include VAT*

*Tous les prix incluent la TVA*



*Legend / Légende*



Sulfitos  
Sulfites



Soy  
Soja



Sesame  
Sésame



Fish  
Poisson



Mustard  
Moutarde



Mollusks  
Mollusques



Milk  
Lait



Egg  
Œuf



Gluten  
Gluten



Nuts  
Fruits secs



Crustaceans  
Crustacés



Peanut  
Arachide



Lupines  
Lupins



Celery  
Céleri