

LES ENTRÉES

FILET DE MAQUEREAU AU SEL ET SON GASPACHO <i>À l'huile de menthe poivrée et à l'huile de sauge</i>	12€
LA TOMATE "COR DE BOU" <i>Ventrèche de thon, oignons en escabèche et fromage frais</i>	12€
OREILLE DE PORC, SALADE SCAROLE ET PIGNONS <i>Pomme acide, fraise et tomates confits au basilic</i>	13€
RIS D'AGNEAU SAUTÉS <i>Pica toste d'agneau et œuf poché</i>	16€
CARPACCIO DE THON ROUGE <i>En escabèche, mayonnaise citrique et pesto</i>	19€
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, CHAMPIGNONS ET PIGNONS <i>En tempura avec crème à l'ail et citron mariné</i>	15€
L'ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA D.O HUELVA <i>Accompagné de pain « cristal » à la tomate</i>	24€
LE CAVIAR BAERI « PERLE NOIRE »... POUR LE PLAISIR ! <i>50 grs de caviar avec blinis et 2 coupes de Cava</i>	85€

LES VIANDES

CABRI CUIT À BASSE TEMPERATURE <i>Avec risotto de blé et glacé de son jus</i>	27€
TATAKI DE BŒUF "RUBIA GALLEGA" <i>Aux champignons sautés</i>	24€
PIED DE COCHON <i>Avec calamar et gambas de roses</i>	22€
"FRICANDO" DE VEAU ET FOIE <i>Avec oignon confit et émulsion de champignons</i>	26€
CÔTES DE PORC IBÉRIQUE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE <i>Glacées dans leur propre jus avec mini légumes et pomme de terre</i>	25€

LES POISSONS

VENTRÉCHE DE THON ROUGE GRILLÉ	27€
<i>Blettes, épinards sautés, œufs de truite, crème d'algues et réduction de thon</i>	
SUQUET DE POISSON	26€
<i>Langoustine et palourdes</i>	
POISSON DE LA HALLE	25€
<i>Mini légumes et sauce aux herbes aromatiques</i>	
LOUP DE MER SAUVAGE À LA MEUNIÈRE	28€
<i>Avec émulsion de betterave et riz soufflé</i>	

LES RIZ

LE RIZ ONCTUEUX "SENYORET"	38€
<i>Homard et calamars</i>	
LE RIZ DE MONTAGNE	23€
<i>Aux champignons et saucisses</i>	

LES DESSERTS

ANANAS GRILLÉ SUR LA BRAISE	11€
<i>Avec glace de coco</i>	
PASIONATA	10€
<i>Yahourt en émulsion, glace fruit de la passion sur lit de crumble</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	9€
<i>Avec jus d'orange</i>	
LA TRILOGIE DE GLACES MAISON	10€
SEMI FROID DE KAFIR AVEC HERBES SAUVAGES	11€
<i>Fruits de la forêt</i>	
LE PAIN AU CHOCOLAT CATALAN	10€
<i>Avec l'huile d'olive du Mas, fleur de sel et framboises lyophilisées</i>	

Conformément à la réglementation de l'UE,
vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez

LE MENU "SAVEURS"... EN 4 SERVICES

LA TOMATE "COR DE BOU"

Ventrèche de thon, oignons en escabèche et fromage frais

ou

OREILLE DE PORC, SALADE SCAROLE ET PIGNONS

Pomme acide, fraise et tomates confits au basilic

SUQUET DE POISSON

Langoustine et palourdes

ou

POISSON DU MARCHÉ

Mini légumes et sauce aux herbes aromatiques

CABRI CUIT À BASSE TEMPERATURE

Avec risotto de blé et glacé de son jus

ou

JOUE DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Mousse de pomme de terre et son propre jus

ANANAS GRILLÉ SUR LA BRAISE

Avec glace de coco

ou

LE PAIN AU CHOCOLAT CATALAN

*Avec l'huile d'olive du Mas, fleur de sel
et framboises lyophilisées*

48€ (IVA incluse)

*! Pour un meilleur service le Chef Dani Tornos,
vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table ...!*

LE MENU "SAVEURS"... EN 6 SERVICES

CARPACCIO DE THON ROUGE

En escabèche, mayonnaise citrique et pesto

-

LA TOMATE "COR DE BOU"

Ventrèche de thon, oignons en escabèche et fromage frais

-

LOUP DE MER SAUVAGE À LA MEUNIÈRE

Avec émulsion de betterave et riz soufflé

-

CABRI CUIT À BASSE TEMPERATURE

Avec risotto de blé et glacé de son jus

-

TATAKI DE BŒUF "RUBIA GALLEGA"

Aux champignons sautés

-

PASSIONATA

Yahourt en émulsion, glace fruit de la passion sur lit de crumble

68€ (IVA incluse)

*! Pour un meilleur service le Chef Dani Tornos,
vous recommande ce menu pour l'ensemble de la table...!*