

Nos Huîtres Guillaudeau n°2

Huître Nature 5,5€ la pièce

Huître Mignonette 6€ la pièce - Escalonia et vinaigre de vin rouge -

Huître Thai 6,5€ la pièce - Vinaigrette thaï, menthe, coriandre et épicé -

Huître ceviche 6,5€ la pièce - Oignon, maïs, lime, gingembre –

Les Entrées froides

La queue de homard décortiquée, tomate, pesto d'olives noires et avocat 35€

Salade de morue aux petits pois du Maresme et artichauts 26€

Paletilla Bellota 100% Ibérica D.O. Jabugo et pan & tomate 25€

Option mariage de Fino Manzanilla (Jerez) 5 €

Mon tartare de homard et Parmentier 34€

Roquefort, prunes & noix avec sa brioche maison 19€

Foie gras mi-cuit avec sa brioche 24€

Option mariage du sauternes 6 €

Carpaccio de gamba rouge de Palamós 31€

Tartare de saumon avec Tzatziki 23€

Salade de tomate, pesto d'olives noires et avocat 21€

Les Entrées chaudes

Tripes de veau avec tripes de morue et chorizo épicé 23€

Notre version de poulpe à la Gallega 22€

Os à moelle aux steak tartare & toasts 26€

Noix de Saint Jacques grillées & sauce au cava 26€

Service de pain, amuses et petits fours faits maison 4€

Extra brioche de nueces 2,5€

Pan con tomate 6€

Mantequilla 2€

"Les plats peuvent contenir plus d'ingrédients que ceux annoncés, si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez nous en informer. Tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten, d'œufs, de poisson, de crustacés, de soja, de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de mollusques et de sulfites."

Filet de turbot dans son pil pil avec poireau confit 39€
Ailes de raie avec légume aux escabèche 33€
Morue confite à 50°C avec fèves à la catalane 36€
Noix de Saint Jacques grillées avec sa garniture & sauce au curry 31€

Arroces

Arroz avec homard 40€
Arroz avec concombre de mer 42€
Arroz avec Croustillant de pieds de porc et gambas de côte 38€
Arroz avec calamar 32€

Les viandes

Carré d'agneau au four en croûte d'herbes 40€
Croustillant de pieds de porc désossés et noix St. Jacques 30€
Pigeon saignant avec foie-gras de canard poêlé 40€
Steak tartare coupé au couteau 29€
Filet de bœuf grillé, sa garniture et pommes frites 31€
Au poivre vert, béarnaise ou beurre maître d'hôtel 3€
Filet de bœuf grillé, huile truffée et sauce aux cèpes 36€
Filet de bœuf "Rossini" -sauce vin rouge et foie-gras de canard poêlé - 42€

Les Abats de Veau

Tripes de veau (callos) avec encornets/sans encornets 28€/24€
Langue de veau et sauce au vin rouge 22€
Rognons de veau 21€

Horario de cocina

13.00 -15.00 19.30 – 21.30

Horario de comedor

13.00 – 18.00 19.30 – 24.00