

DAILY MENU / MENU DU JOUR

(Available from September 22nd to 28th / Disponible du 22 au 28 septembre)

Welcome Aperitif / Apéritif de bienvenue

Glass of cava or Vermut Casals cocktail / Verre de cava ou cocktail de Vermut Casals

Artisanal sourdough bread / Pain au levain artisanal

Extra Virgin Olive Oil PDO Tarragona / Huile d'olive vierge extra AOP Tarragone

Soft romesco butter / Beurre doux de romesco

Mató cheese and "Coll de Dama" figs salad / Salade au mató et aux figues Coll de Dama

Maresme tomato tartare with cold almond cream / Tartare à la tomate du Maresme et à la crème froide d'amandes

Russian salad with northern bonito and Pyrenean trout roe / Salade russe à la bonite du nord et aux œufs de truite des Pyrénées

White eggplant with Garrotxa goat cheese / Aubergine blanche au fromage de chèvre de la Garrotxa

Escalivada coca with anchovies from L'Escala / Coca à l'escalibada et aux anchois de L'Escala

Poached egg with sobrasada, honey and crunchy bread / Œuf poché à la sobrasada, au miel et au pain croustillant

Warm pig's trotters carpaccio with hazelnut emulsion / Carpaccio tiède aux pieds de porc et à l'émulsion aux noisettes

Free range chicken roast cannelloni / Cannellonis au rôti au poulet fermier

Senyoret fideuà with seafood and mild alioli / Fideuà du senyoret aux fruits de mer et à l'alioli doux

Duck casserole rice with perona beans / Riz au canard en casserole et aux haricots perona

Oven-baked rockfish with Mediterranean vegetables / Rouget de roche au four aux légumes méditerranéens

Squids with Santa Pau beans and Iberian ham veil / Calamars aux haricots de Santa Pau et au voile d'ibérique

Cod with leeks and red pepper vinaigrette / Morue aux poireaux et à la vinaigrette au poivron rouge

Surf and turf of chicken with prawns / Terre et mer de poulet aux crevettes

Grilled lamb shoulder with samfaina / Épaule d'agneau grillée à la samfaina

Grilled tender veal with Priorat sauce and foie escalope / Bœuf tendre grillé à la sauce Priorat et à l'escalope de foie

Catalan custard cream with pineapple in burnt rum / Crème brûlée catalane aux ananas au rhum brûlé

Hot chocolate Swiss, cream ice cream, and candied nuts / Swiss au chocolat chaud, au glace à la crème et aux noix caramélisées

Almond menjar blanc with lavender scent and vineyard peach compote / Menjar blanc aux amandes parfumées à la lavande et compote à la pêche de vigne

Catalan cheeses / Fromages catalans

Ice creams and sorbets / Glaces et sorbets

Fresh fruit salad / Salade aux fruits frais

With coffee: musician's truffles and ratafia shot / Avec le café : truffes de musicien et petit verre de ratafia

40,00 € from Monday to Sunday / 40,00 € du lundi au dimanche

VAT included / TVA comprise

Bread, water and glass of wine included / Pain, eau et verre de vin compris

/ Bones Festes!