

## Langostinos *en tempura*

Tempura de crevettes avec sauce de mangue au mirin.  
*Crunchy king prawns with mango sauce and mirin.*

9,50€



## Pulpo

*de la Ría de Muros*

Poulpe à la Galicienne.  
*Octopus cooked in the traditional Galician style.*

14,50€



## Burratina

Buffalo burrata, roquette, tomates semi-séchées, noix et pesto au basilic.  
*Burratina of buffalo, rocket, semidried tomato, nuts and pesto vinaigrette.*

9,50€



## Crema *del día*

Crème du jour (demandez au serveur)  
*Cream of the day (ask your server)*

7,00€

## Ceraviche

Ceviche de bar, oignons de Figueres, piment rocoto, mango et chips de manioc.  
*"Ceraviche" Seabass ceviche, Figueres onion, rocoto pepper and yuca chips.*

12,00€



## Cecina *de León*

Cecina de boeuf avec des pignons, foie gras et marmelade de pommes d'or.  
*Beef cured ham with pine kernels, foie and apple jam.*

13,50€



## Lacón gallego

Confit de porc de la Galice, pommes de terre, noix de cajou et feuilles de navet carbonara.  
*Galician pork confit in ajada, boiled potatoes, cashews and turnip tops carbonara.*

9,50€



## Tataki

*de solomillo de buey*

Tataki de boeuf, salade d'algues wakame et champignons enoki.

*Beef fillet carpaccio, wakame seaweed, enoki mushrooms and avocado.*

12,90€



## Carpaccio

*de presa ibérica*

Carpaccio de porc ibérique avec tomates, amandes et mayonnaise de kimchi.  
*Iberian pork fillet carpaccio with tomato, almonds and kimchi mayonnaise.*

9,50€



### Tartares / *Our tartars:*

## Tartar *de tomate*

Tartare de tomates biologiques avec des algues wakame, noix de cajou et mousse de mangue.

*Organic Tomato tartar with wakame seaweed, cashews and mango's foam.*

8,90€



## Tartar *de atún*

Tartare de thon aux fruits rouges et wonton croustillante.

*Tuna tartar with red berries and crunchy wonton.*

11,50€



## Steak tartar

Steak tartare aux truffes.

*Truffled steak tartar.*

12,50€



## Degustación

*de los 3 tartares*

Dégustation des trois tartares de la maison.

*Tasting of the 3 tartars in the menu.*

17,90€



# principaux / main courses

## Risotto

Risotto aux cèpes et truffes.  
*Risotto of catalan mushrooms  
and truffle.*

13,90€



## Volcán de arroz negro

*con marisco*

Volcan de riz noir avec fruits de mer,  
parmesan et sauce au safran.  
*Vulcano of black rice with seafood,  
saffron sauce and tuna flakes.*

15,50€



## Raviolis de foie

Raviole de foie gras à la sauce  
d'amande crémeuse et coings.  
*Foie-grass ravioli with cream of  
almonds and quince jam.*

15,00€



## Pasta fresca

Tagliatelle fraîches avec shiitakes,  
crevettes à l'orange et "chistorra".  
*Fresh tagliatelle with shiitakes, orange  
flavoured prawns and "chistorra".*

13,50€



## Atún en dados

Cubes du thon au sésame avec veggie  
noodles et ali-oli d'ail noir.  
*Red tuna dices breaded in sesame with  
veggie noodles and black garlic ali-oli.*

17,00€



## Corvina en papillote

Basse en papillote avec fruits de  
mer atlantiques sautés.  
*Seabass in papillote with sautéed  
Atlantic seafood.*

17,00€



## Meloso de ternera

Veau avec parmentier  
à la truffe.  
*Honeyed beef cheek  
with truffled parmentier.*

16,20€



## Cordero

Confit d'agneau avec couscous  
de tomates semi-séchées  
et olives de Kalamata.  
*Slow cooked lamb with semidried  
tomato and Kalamata  
olives cous-cous.*

16,50€



## Pluma Ibérica

Filet de porc ibérique,  
parmentier d'ail et des oignons  
en vinaigrette de Modena.  
*Sirloin of Iberian pork, garlic  
parmentier and onions in  
Modena vinaigrette.*

17,00€



## Guisito de verduras

Ragoût de légumes avec curry  
et lait de coco.  
*Veggies stewed with curry  
and coconut milk.*

12,50€



## Accompagnement / Side Orders

- Pommes de terre au four • *Baked potatoes* 5€
- Green salad • *Salade mixte* 5€
- Légumes sautés • *Stir-fried veggies* 5€
- Corbeille de pain • *Basket of bread* 1,50€

## Desserts / Desserts

### Nuestra Cheesecake

*Pastís de formatge*

5,00€



### La torrija

*del vecino / del veí*

Gâteau éponge caramélisé, crème anglaise et glace à la vanille  
*Caramelized sponge cake, English cream and vanilla icecream*

5,00€



### Moussée de mojito de mora

5,00€



### Crema catalana con fresa amb un toc de maduixa

5,00€



### Muerte por chocolate

*Mort per xocolata*

Coulant de Ferrero Rocher avec de la glace au caramel  
*Coulant of Ferrero Rocher with caramel icecream*

6,00€



## Légende / Legend



noisette  
hazelnut



gluten  
gluten



produits  
laitiers  
dairy



mollusques  
molluscs



céphalopodes  
cephalopods



moutarde  
mustard



oeufs  
eggs



céleri  
celery



soja  
soy



fruits secs  
nuts



poisson  
fish



crustacés  
shellfish



flèches  
mushrooms



fruits de mer  
seafood



alcool  
alcohol

CERA