



Vins blanc

LOES, PENEDES *
17

JOSÉ PARIENTE, VERDEJO, D.O. RUEDA *
24

Vins rouge

8.0.1, D.O. RIBERA DEL DUERO*
21

VIÑA ALBERDI, D.O. RIOJA *
27

EMILIO MORO, D.O. RIBERA DE DUERO *
41

Vins mousseux

RESERVA DE LA FAMILIA, JUVE & CAMPS, D.O. CAVA *
21

MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, CHAMPAGNE *
39

* Bouteilles de 75 cl.



• ÉTÉ 2024 •



VERMOUTH IZAGUIRRE
7

BLOODY MARY
8

BELLINI
10

DRY MARTINI
10

TIO PEPE*
5

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA*
7

MOËT & CHANDON*
10

* Servi a la coupe.

À PARTAGER

Foie gras de canard mi-cuit, confiture de pêches et de fraises	20	FOIE-GRAS
Jambon iberique D.O. Extremadura	29	JAMBON IBERICO
Filet de saumon fumé	20	SAUMON FUMÉ

ENTRÉES

Escalade de légumes avec sauce romesco	15	LÉGUMES
Salade de tomates et thon blanc	15	TOMATE
Carpaccio de courgettes, fromage Castell Llebre et fines herbes	15	COURGETTE
Avocat rôti	12	AVOCAT
Champignons sautés et œuf	18	CHAMPIGNONS
Soupe froide aux amandes avec copeaux de jambon	12	AMANDES

RIZ, OEUFS ET PÂTES

Œufs au plat avec bajoue	15	ŒUFS
Riz du Delta aux champignons et asperges sauvages	18	RIZ DE DELTA
Macaroni avec calamaris, crevettes et tomates confites	15	MACARONI

PLATS PRINCIPAUX

Queue de lotte aux pommes de terre dorées	25	LOTTE
Sole grillée **	30	SOLE
Bar à la vapeur avec julienne de légumes **	28	BAR
Côte courte de bœuf à la milanaise **	25	BŒUF
Côtes d'agneau de lait avec aioli de coigns	24	AGNEAU DE LAIT
Filet de veau Galicien avec tomates confites **	27	VEAU GALICIEN

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre allumettes ** / Purée de pommes de terre ** Légumes ** / Riz ** / Salade **	5	
--	---	--

FORMAGES ET DESSERTS

Charriot de fromages de L'Alt Urgell	14	FROMAGES
Pavlova aux fruits rouges	10	FRUITS ROUGES
Gâteau au fromage	8	FROMAGE
Crème au chocolat	10	CHOCOLAT
Pêches à la verveine	8	PÊCHES