



DELICIOUS MENU / CARTE DELICIOUS

STARTERS / ENTRÉES

Traditional gazpacho with confit cherry tomatoes and basil oil
Gaspacho traditionnel aux tomates cerises confites et huile de basilic
(2)

Cold courgette cream with yogurt and mint
Crème froide de courgette, yaourt et menthe
(3, 14)

Light potato cream with low-temperature egg, crispy Iberian ham and smoked paprika oil
Crème légère de pomme de terre, œuf à basse température, jambon ibérique croustillant et huile de paprika fumé
(1, 3, 4, 14)

Confit leeks with romesco sauce
Poireaux confits avec sauce romesco
(1, 2, 3, 5, 10)

Roasted aubergine with light yogurt and lemon cream, honey and toasted seeds
Aubergine rôtie, crème légère de yaourt et citron, miel et graines torréfiées
(3, 5, 11)

Watermelon and tomato salad with feta cheese and fresh herb vinaigrette
Salade de pastèque et tomate avec feta et vinaigrette aux herbes fraîches
(3)

Chicken Caesar salad with parmesan, croutons and Caesar dressing
Salade César au poulet, parmesan, croûtons et sauce César
(1, 2, 3, 10)

Mushroom ravioli with a light Brie cheese cream, crispy onion, and chive oil
Raviolis aux champignons, crème légère au fromage Brie, oignons croustillants et huile de ciboulette
(2, 3, 7, 9)

Grilled octopus leg with creamy potato and La Vera paprika oil
Poulpe grillé avec crème de pomme de terre et huile de paprika de la Vera
(3, 6, 7, 9)

+12,00€

+11,00€

Prawn ravioloni in seafood sauce
Ravioloni aux crevettes sauce marinère
(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 14)



Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.
Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Grilled fish of the day with sautéed spring garlic and seasonal vegetables

Poisson du jour grillé avec ail nouveau poêlé et légumes de saison

(6)

Baked cod "a la llauna" with sautéed white beans

Morue à la llauna avec haricots blancs sautés

(2, 6, 7, 9)

Seafood fideuà with light aioli

Fideuà de poisson et fruits de mer avec aïoli léger

(1, 2, 6, 7, 9)

Chicken and truffle cannelloni with foie sauce and sautéed mushrooms

Cannelloni au poulet et truffe avec sauce au foie et champignons sautés

(1, 2, 3, 4, 14)

Boneless chicken thigh with lemon and herbs and sautéed vegetables

Cuisse de poulet désossée au citron et herbes avec légumes sautés

Pork cheek in red wine with reduced jus and seasonal vegetables

Joues de porc au vin rouge avec jus réduit et légumes de saison

(2, 4, 14)

Catalan country sausage with baked potatoes and aioli

Saucisse paysanne avec pommes de terre au four et aïoli

(1, 4)

Grilled Angus steak with fries and Padrón peppers

Steak d'Angus grillé avec frites et poivrons de Padrón

(4)

Beef tenderloin with foie gras escalope and Port sauce

Filet de bœuf avec escalope de foie gras et sauce au Porto **+15,00€**

(2, 3, 4)

Boneless suckling pig with apple compote, mushrooms and jus

Cochon de lait désossé avec compote de pomme, champignons et jus **+15,00€**

(2, 4)



Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.

Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.

DESSERTS

Our egg flan with whipped cream

Notre flan aux œufs avec crème fouettée

(1, 3)

Burnt Catalan cream

Crème catalane brûlée

(1, 3)

Light lemon cream, crumble and toasted meringue

Crème légère au citron, crumble et meringue toastée

(1, 2, 3)

Melon and watermelon with citrus syrup and fruit sorbet

Melon et pastèque au sirop d'agrumes et sorbet de fruits

Mató cheese, quince paste and ratafia reduction

Fromage frais mató, pâte de coing et réduction de ratafia

(3, 5)

Apple tarte tatin with cinnamon ice cream

Tarte Tatin aux pommes avec glace à la cannelle

(1, 2, 3, 5)

Cheesecake with raspberry sorbet

Cheesecake avec sorbet à la framboise

(1, 2, 3, 5)

Brownie with cookie ice cream and hot chocolate

Brownie avec glace au biscuit et chocolat chaud

(1, 2, 3, 5)

Includes still and sparkling Vichy Catalan water and bread

Eaux plates et gazeuses Vichy Catalan et pain incluses

28€

From Sunday night to Friday midday

Du dimanche soir au vendredi midi

32€

From Friday night to Sunday midday, eves and public holidays

Du vendredi soir au dimanche midi, veilles et jours fériés

VAT included | TVA incluse



Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.

Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.