

## Printemps 25

### Produit dans son état pur

#### **Séquence d'huîtres "Guillardeau" (3u) 21€**

*Avec une escabèche de carotte et d'orange, hollandaise au Corpinat et gelée de citron.*

#### **Artichauts confits avec lardons, jaune d'œuf et fromage Fermio 23€**

*Artichauts du jardin légèrement confits avec du lard, jaune d'œuf  
Onctueux et crème de fromage.*

#### **Denton séché et affiné avec racines, pickles et pignons 23€**

*Évoquant un sashimi... assaisonné et servi avec des contrastes  
de pickles et de tubercules.*

#### **Salade de légumes de printemps avec couteaux et vinaigrette aux agrumes 22€**

*Légumes écosés, servis croquants avec des couteaux  
de Laureano et des touches anisées.*

#### **Wagyu, foie-gras et pomme de Torroella 24€**

*Viande séchée, sésame noir, textures de pomme et foie-gras de l'Empordà.*

#### **Maquereau grillé à la flamme avec textures d'oignons de Figueres 19.50€**

*Sauce à l'oignon, mini oignons marinés, oignon tendre  
en tempura et confiture d'oignon.*

#### **Crème fine de pois avec œufs de caille pochés, brioche aux herbes grillée et saucisse noire 24€**

*Crème de pois, brioche au beurre et saucisse noire.*

#### **Version marine du jambon avec pain tomate 25€**

*Ventre de thon avec tomate concassée et huile d'olive Argudell.*

#### **Asperges blanches avec "Ajoblanco", pistaches et textures de chou-fleur 21€**

*Ajoblanco onctueux avec asperges blanches, jaune d'œuf et terre de pain.*

#### **Tortellini de crevette blanche, sauté d'ail tendre et jus de ses têtes 26€**

*Évoquant un ravioli, farci de crevette blanche de Palamós et sauté léger.*

#### **Pain, crackers et petits fours 3,90€**

*Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez-nous en informer et nous les adapterons.*

## La mer

### **Bar sauvage avec sauce verte d'algues 32€**

*Le filet cuit lentement avec un fumet de poisson concentré, algues et mayonnaise de légumes rôtis.*

### **Chiperons à l'andalouse avec trois sauces mojo 25€**

*La traditionnelle, poivron vert et jalapeño, piment jaune et curcuma.*

### **Turbot avec beurre noisette et agrumes 30€**

*Turbot poêlé avec sauce au beurre noisette, noisettes caramélisées et orange sanguine.*

### **Rascasse en deux cuissons, purée de pommes de terre traditionnelle et son bouillon au citron kéfir 32€**

*Rascasse frite et braisée, purée traditionnelle et bouillon de ses arêtes infusé au citron kefir.*

### **Cannelloni tiède de poireau avec scampi, beurre blanc et fromage « El Set » 25€**

*Le classique de la maison.*

## Nos viandes

### **Épaule de cochon de lait entière cuite avec chutney épicé et albedo de citron 28€**

*Cuisson lente et glacée avec sa demi-glace.*

### **Riz de poitrine de poulet sauvage, cuit à point avec fèves et pomme 24€**

*Riz sec de poulet, fèves et mayonnaise de pomme rôtie.*

### **Lomo Bajo braisé, pomme de terre ratte grillée et salade 28€**

*Viande de bœuf marinée avec chimichurri d'herbes locales et sauce épicée.*

### **Porc ibérique fondant, mille-feuille de pommes de terre et chou avec fèves de ganxet 24€**

*Cuit traditionnellement, avec notre version du trinxat et fèves de ganxet.*

### **Pain, crackers et petits fours 3,90€**

*Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez-nous en informer et nous les adapterons.*

## **Le monde sucré**

### **Crème de citron avec son granité de céleri**

*Un dessert très digestif et rafraîchissant...*

### **Charlotte de fraises avec basilic violet et crème de yaourt maison**

*Rappelant le classique gâteau de fraises et crème.*

### **Crème glacée de pêche au thym, muesli de fruits secs au miel et calendula**

*Mousse de pêche avec croquant de fruits secs et notes florales.*

### **Carotte**

*Mimétique de carotte avec chocolat blanc, crumble épicé et noix caramélisées.*

### **Mousse au chocolat au cardamome, sablé de cacao et mousse à l'orange amère**

*Différentes textures de chocolat combinées avec des notes d'orange.*

**Prix par dessert : 12€**