

"La Costa Brava n'est pas seulement un lieu. C'est une manière de vivre. C'est le parfum de la mer au lever du soleil, le travail silencieux des pêcheurs, les potagers qui poussent entre les murs de pierre sèche et la tramontane qui façonne le paysage. Cette carte est notre humble hommage à cette terre. Nous cuisinons ce que nous sommes, nous cuisinons ce que nous vivons."

Entrées

Coca d'escalivada, anchois, écume d'aubergine légèrement fumée et sablé au thym — 18 €

Une interprétation d'une recette catalane traditionnelle, mettant à l'honneur les légumes grillés au feu de bois.

Tomates anciennes de Can Puig, différentes variétés et préparations — 21 €

La tomate mûre apporte douceur et profondeur, tandis que les herbes fraîches évoquent les senteurs de la forêt méditerranéenne. Une assiette fraîche, végétale et profondément ancrée dans le paysage de l'Empordà.

Tiradito de rascasse de côte, légèrement maturée au kombu, kumquat et vinaigrette aux agrumes — 22 €

La rascasse est délicatement maturée au kombu afin d'en révéler toute la richesse umami, puis servie avec du kumquat et une vinaigrette à l'orange apportant fraîcheur et vivacité.

Crevettes rouges de Palamós à l'ail et à l'huile d'olive — 28 €

Une interprétation élégante d'un grand classique méditerranéen, où la qualité exceptionnelle de la crevette est sublimée par l'ail et l'huile d'olive.

Homard bleu légèrement poché à l'eau de mer, notes anisées et bouillon clarifié au corail — 32 €

Homard bleu finement tranché, accompagné d'un pico de gallo aux notes anisées et d'un bouillon clarifié élaboré à partir de son corail.

Gaspacho vert, poisson bleu légèrement fumé et notes balsamiques — 19 €

Inspiré du gaspacho traditionnel, préparé avec tomate et poivron vert afin de restituer toute la fraîcheur de l'été en Empordà, relevé par les notes minérales

Empedrat de morue confite, brunoise de poivrons, olives Kalamata et crème de haricots Ganxet — 21 €

Une réinterprétation du traditionnel empedrat catalan, salade emblématique de légumineuses et de morue, sublimée par la finesse des haricots Ganxet.

Cocktail de crevettes revisité, écume de laitue et orange — 22 €

Un souvenir d'enfance revisité avec une approche contemporaine.

Crackers, pain et petits fours 3,90 €

Les Trésors de la Mer

Poisson de notre côte, cuit à l'espagnole (« a la espalda »), jus de cuisson, pommes de terre fondantes et doux sofrito d'oignon et de tomate — S/M

Toute la simplicité de la Méditerranée, cuisinée avec respect et patience.

Bar cuit à basse température, velouté au safran, textures de citron, pois gourmands et haricots verts — 32 €

La délicatesse du bar s'accorde aux notes chaleureuses du safran et à la fraîcheur des légumes de saison.

Parcours autour du thon rouge — 29 €

Tartare de thon au caviar, partie fondante mijotée, ventrèche maturée et longe blanche croustillante.

Cannelloni tiède de poireau, langoustines et fromage El Set de Mas Mercè — 25 €

Un grand classique de la maison Casamar.

Riz de Pals, encornet et crevette de Palamós — 28 €

La rencontre entre les rizières de Pals et les eaux de Palamós dans l'une des recettes les plus emblématiques de l'Empordà.

Nos Pâturages

Tartare de bœuf classique, pomme soufflée et écume de moelle — 28 €

Préparé dans la plus pure tradition avec du bœuf local et une délicate écume de moelle.

Magret de canard de l'Empordà, cerises et jus corsé — 28 €

Magret rôti à la perfection, accompagné de cerises de saison et d'un jus riche offrant un bel équilibre entre intensité, fraîcheur et douceur.

Faux-filet de bœuf maturé, textures de carotte et parfum de sauge — 32 €

Faux-filet maturé, accompagné d'un millefeuille de carotte, d'une purée épicée et de carottes grillées au robata, jouant sur les textures et les nuances végétales.

Crackers, pain et petits fours 3,90 €

Le Monde Sucré

Citron

Notre dessert autour du citron, frais et balsamique, décliné en différentes textures, avec crumble de fruits secs, granité de céleri et touche pétillante.

Abricot & Violette

Tarte Tatin à l'abricot, notes de thym et cocktail à la violette.

Chocolat

Un voyage à travers quatre origines :

République dominicaine 80 % – Mousse au chocolat et éclats de fèves de cacao.

Équateur 66 % – Brownie, praliné et caramel toffee.

Madagascar 64 % – Crème anglaise légère et textures de fruits rouges.

Pérou 70 % – Truffe traditionnelle enrobée de cacao et caviar d'huile d'olive.

Fleur d'Amande

Biscuit aux amandes, litchis, framboises et glace onctueuse à l'amande.

Crème Caramel

Flan traditionnel préparé avec le lait de brebis de Mas Cruïlles, servi avec crème fouettée et nuage de sucre.

Desserts — 12 €

Crackers, pain et petits fours 3,90 €