

## Pour commencer

---

Terrine de foie gras, couche de pain aux figues, pain d'épices, gelée de Fondillón et gelée de fruits de la passion. _____	23€
Feuilleté au thon, sauce XO, crème de pistache, blettes et crevettes gambosí frites. _____	25€
Tranches de filet de bœuf assaisonné, mangue, coriandre et crème d'avocat. _____	24€
Salade de crevettes roses, haricots verts, fromage feta, anchois et noix. _____	21€
Petites seiches <i>Sepionet</i> , joues croustillantes, fèves et aioli. _____	23€

## Côte terre

---

Agneau, fromage de brebis, groseilles, raïta aux herbes du Montgó et sauce à la réglisse*. _____	38€
Presse de porc ibérique, purée de céleri-rave, tranches fines marinées et purée de prunes, ail noir et sa réduction. _____	27€
Filet de bœuf et réduction de vin Oloroso, tarte tatin aux poires et cendres de thym. _____	32€

## Côté mer

---

<i>Suquet</i> de lotte (ragoût) aux noisettes et crevettes carabineros, boudin noir au riz et encre de seiche, croûtons de pain artisanal. _____	33€
Turbot sauvage rôti, nouilles de calamar et de courgette, pil-pil crémeux à la vanille*. _____	38€
Poisson frais du marché et laitue grillée, pommes de terre confites et bouillon de borreta. _____	32€

## Une note finale sucrée

---

Déclinaison d'orange, chocolat et huile d'olive extra vierge. _____	10€
Crème au basilic et biscuit au gingembre, ganache au chocolat blanc et au yuzu, génoise au yaourt et glace au citron vert. _____	10€
Mousse de riz au lait, pop-corn caramélisé, marc de café, crèmes caramel toffee et glace au Baileys. _____	10€
Pastisset à la pêche et à la mangue, crème au litchi et nappage sauce à la vanille et à la cardamome. _____	10€

\*Plats entraînant un supplément de 8€  
pour les clients en demi-pension.

\*Pain 2,5€ par personne