



Carte d'Automne 2006

entrées

Jambon iberique de bellota, reserve spécial D.O. Guijuelo, ("coupé en lamelle")	21,00 €
Anchois confits de l'Escala	9,00 €
"Cebiche" de maquereau marine avec coriandre et pain frit	10,00 €
Crème de caillouté avec "esqueixat" de morues	9,80 €
Terrine de canard avec confiture de poivrons rouge au four et réduction de Módena	11,90 €
Salade tiède de perdrix rouge en escabeche avec raisin et crème de pignon	12,00 €
Beignets de morue	7,80 €
Boudin noir de Burgos farsis au riz, avec poivron cuit au tour	6,80 €
Coca de sardines avec salade citrique	10,50 €
Petits calamars de potera grillés aux ails macérés	12,60 €
Mill feuilles de thon rouge et melon a l'arôme de soja	12,00 €

poissons

Riz noir au parmesano avec petites seiches et bucarde au pistou	13,50 €
Riz d'homard juteux (porcion minime 2 personne)	34,00 €
Denté farcit de secret ibérique et mélange haché au Martini blanc	18,00 €
Vieiras avec trompette de la mort au balsam d'orange	14,80 €
Poisson sauvage frais au goût, selon de marché (consulté a l'instant)	S/M
Suquet traditionnel de lotte au pomme de terre	18,50 €



Carte d'Automne 2006

viandes

Pieds de poros avec bouche de mer et languoustines	14,50 €
Lièvre confit au thin, farcit de coïng et champignons avec son civet	17,20 €
Mouflets de veau avec châtaignes et cervelas frais au Madeira	14,90 €
Filet de boeuf avec sauce moutarde a l'ancienne (poivre vert, Roquefort, Porto)	18,50 €
Entrecote de veau de Girone accompagné de nos chips (350 gr.)	16,20 €
Foie grillé avec truffes noir et surens	20,00 €

dessert

Tapis de fruits de saison avec huile de vanille	5,00 €
Flan de banane avec mousse de cola-cao	4,90 €
Coulant au deux chocolat avec croquant d'amandes	6,90 €
Crêpes roulées á la mangue et ananas, gratinées avec glace de orangine	6,00 €
Figues caramélisées au rhum de canne	5,50 €
Sorbet de san Francisco au cava	4,90 €

Addition de 7% prix d'IVA au