

CHEF'S SUGGESTIONS

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Organic bread with tomato, extra virgin olive oil and salt
Pain bio avec tomate, huile d'olive extra vierge et sel

3

Hand-cut Iberian ham
Jambon ibérique coupé à la main

24

Salad with duck ham, apple, crunchy hazelnuts and fig vinaigrette
Salade de jambon de canard, pomme, croquant de noisettes et vinaigrette aux figes

14

KMO tomato with smoked salmon, arugula and old mustard dressing
Tomate KMO avec saumon fumé, roquette et vinaigrette à la moutarde ancienne

13

Tuna tartar, avocado, melon, mullet caviar and citrus fruits
Tartare de thon, avocat, melon, caviar de mullet et agrumes

16

Pasta panciotti stuffed with asparagus and Mascarpone with Idiazábal cheese sauce
Pâte panciotti farcies d'asperges et mascarpone avec sauce au fromage Idiazábal

14

Grilled vegetables from Parc Agrari with Romesco sauce
Légumes grillés du Parc Agricole avec sauce Romesco

12

Hot creamy soup of the day (ask our staff)
Notre crème chaude du jour (demander à notre équipe)

12

Cannelloni stuffed with foie and mushrooms accompanied by creamy truffle sauce
Cannelloni au foie et champignons sauvages avec sauce crémeuse aux truffes

15

Traditional seafood paella cooked in our charcoal oven

(Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Paella traditionnelle avec fruits de mer au charbon de bois

(variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

21

Rice with squids, sausage from Perol, Norway lobster, mushrooms and mussels

(Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Riz avec calamars, saucisse de Perol, langoustine, champignons et moules

(variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

21

Broth lobster broth rice cooked in our charcoal oven (minimum 2 people, price per person)

(Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Riz de homard au charbon de bois (minimum 2 personnes, prix per personne)

(variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

28



Monkfish tail in seafood sauce with vegetables and clams

Queue de lotte avec fruits de mer sauce, julienne de légumes et palourdes

26

Grilled octopus, potato and onion "trinxat" and paprika from La Vera
Poulpe grillée, trinxat de pommes de terre et oignon avec paprika de La Vera

23

Grilled wild sea bass with pumpkin, onion confit and saffron sauce
Loup de mer grillé avec timbale de potiron, confit d'oignons et sauce au safran

22



Grilled veal tenderloin with trumpets of death, boletus, mashed potato and foie sauce
Filet de bœuf grillé avec trompettes de la mort, cèpes, purée de pommes de terre et sauce au foie

28

Grilled Iberian pork with potatoes in fine herbs, sweet potato and coconut sauce
Secret ibérique grillé, pommes de terre aux fines herbes, patate douce et sauce coco

22