
STARTERS · ENTRÉES

Aged beef tartar, spicy mascarpone and puffed bread <i>Tartare de bœuf, mascarpone épicée et pain soufflé</i>	26€
“Ajoblanco” with asparagus and sea cucumber <i>Ajoblanco avec asperges et concombre de mer</i>	25€
Basil tomatoes, artichokes and smoked eel <i>Tomates de basilic, artichauts et anguille fumée</i>	19€
Cream of clams, scallops and coconut <i>Crème de palourdes, pétoncles et coco</i>	26€
Chickpeas in "suquet", crayfish and fried bread crumbs <i>Pois chiches en "suquet", langoustines et miettes</i>	25€
Autumn mushrooms, vegetables and artichokes <i>Champignons d'automne, légumes et artichauts</i>	22€
Cannelloni of roast, “foie-gras” and truffle <i>Cannellonis de viande, foie gras et truffes</i>	21€

FISH · POISSONS

Squid ink rice, langoustine, calamari and pear aioli <i>Riz noir de langoustine, calamars et alioli de poire</i>	25€
Calamari stuffed with Iberian pork and sausage with “sofrito” and truffle mayonnaise <i>Calamars farcis au porc ibérique et saucisses à la mayonnaise et mayonnaise à la truffe</i>	28€
Red mullet with red prawn rice <i>Rouget roux avec riz aux crevettes rouges</i>	39€
Cod confit with a traditional stew from the coast of “Sa Caleta” <i>Confit de cabillaud au ragoût de côte de Sa Caleta</i>	32€
Market fish with beans from Santa Pau, ham broth and vegetables <i>Poisson du marché aux poissons avec haricots Santa Pau, jus de jambon et légumes</i>	36€

MEAT · VIANDES

Shoulder of milk fed lamb and vanilla potato <i>EpauLe d'agneau de lait et pomme de terre à la vanille</i>	34€
Glazed veal shank <i>Jarret de veau glacé</i>	25€
Iberian "pluma" with salsify and mushrooms <i>"Pluma" ibérique de gland avec salsifis et champignons</i>	28€
Catalan style duck "magret" with smoked pears <i>Magret de canard et poires fumées à la catalane</i>	28€
Aged beef tenderloin, onions with cardamom and asparagus <i>Surlonge de vieille vache, oignons à la cardamome et asperges</i>	33€

DESSERTS · DESSERTS

World of chocolate <i>Monde du chocolat</i>	8€
Flowe scented sponge with honey and pistachio <i>Fleurs moelleuses, miel et pistache</i>	8€
Rice pudding mousse with nutmeg ice cream <i>Mousse de riz avec glace au lait et à la noix de muscade</i>	8€
Lime sponge cake with citrus foam and cucumber jelly <i>Gâteau éponge à la lime avec mousse d'agrumes et gelée de concombre</i>	8€
Yogurt foam, sweet and sour strawberries and cava <i>Mousse de yaourt, fraises aigres-douces et cava</i>	8€