

Apéritifs	€
Mousse de fromage aux anchois	14.50
Coquilles Saint-Jacques avec bacon et écume de pommes de terre	14.50
Saumon mariné avec crème d'aneth et assaisonnement aux pignons de pin grillés	19.00
Tartare de saumon fumé avec œuf poché	19.00
Carpaccio de faux-filet Wagyu japonais avec parmesan (120 g.)	28.50
Huîtres Thierry Guillemet n° 3, Normandie	5.00

Entrées

Œufs au plat avec jambon ibérique et frites	18.50
Ceviche à la péruvienne	19.00
Légumes de saison grillés avec sauce romesco à la mandarine	16.50
Trinxat à la queue de gamba	16.50
Champignons des bois avec œuf poché, bacon et purée de fromage des Pyrénées	16.50
Salade verte aux fruits secs	11.00
Focaccia à la stracciatella di bufala, aux épinards et aux herbes aromatiques	16.50
Fromage Provoleta grillé au pesto de tomates séchées	15.00
Viande de bœuf Wagyu japonais séchée avec pain Folgueroles	32.00

Soupe

Crème de potiron au gingembre et au fromage frais à l'aneth	12.00
---	-------

Poissons

Calamars cuits à basse température sur riz noir et aioli au wasabi	22.50
Poisson du marché de La Boquería (prix selon le poids)	P S P

Suggestions

Escalope panée à la napolitaine avec pommes de terre et œuf frit	21.50
Civet de sanglier aux cèpes	22.00

Wagyu japonés

€

Lomo alto de Wagyu (200 g.)	80.00
Solomillo de Wagyu (250 g.)	90.00

Grillades

Entrecôte de bœuf maturée pendant 45 jours (350 g. env.)	32.00
Steak T-bone mûré pendant 60 jours (1 kg. env.)	67.00
Magret de canard (380 g. env.)	25.50
Hamburger de bœuf américain mûré pendant 30 jours avec laitue, oignon, cheddar et bacon	23.00
Hamburger végane avec laitue, oignon, cheddar et fromage	17.50
Filet de bœuf (250 g. env.)	29.50
Côte de bœuf uruguayen désossée (300 g. env.)	30.00

* Toutes nos viandes sont accompagnées de garniture

Desserts maison

Alfajor à la confiture de lait et au chocolat blanc ou noir	9.50
Mousse au chocolat	9.50
Crème catalane	9.50
Tiramisu	9.50
Gâteau aux carottes végane	9.50
Dessert Balcarce avec crème chantilly, meringue, fruits secs et confiture de lait	9.50
Gâteau au fromage Solanelles	9.50
Assortiment de fromages des Pyrénées	18.00