

## Tapas

Pomme de terre bravas « Amber » .....	06.75 €
Calamars à la "Andaluza" .....	11.40 €
Moules à la vapeur .....	10.60 €
Moules à la mariniera .....	11.75 €
Moules Tahiti .....	12.50 €
Croquettes de calçots ( <i>oignons tendres grillés</i> ) avec sa sauce et pecorino romano (4u) .....	9.80 €
Croquettes de poulet (4u.) .....	7.90 €
Croquettes de foie gras et pomme (4u.) .....	10.10 €
Croquettes de sobrassada majorquine et fromage Maó (4u.) .....	9.60 €
Croquettes aux champignons (4u.) .....	9.30 €
Pommes de terre Olot (1u.) .....	3.10 €
Bandes de poulet panés maison au miel et sauce teriyaki .....	11.00 €
Chistorra du pays basque au pain à la tomate .....	9.50 €
Oeufs brouillés avec pommes de terre et chistorra .....	10.05 €
Oeufs brouillés avec pomme de terre et épaule ibérique .....	14.20 €
Tempura de légumes à la sauce soja .....	11.30 €
Pain cristal avec escalivada* et anchois de L'Escala .....	13.45 €
Pain Bao au porc effiloché au sauce BBQ (3u) ** .....	13.50 €
Pain bao à l'avocat, saumon fumé, mayonnaise au wasabi et sésame (3u)** .....	16.05 €
Crevettes de Palamós grillées (8u.) .....	27.40 €
Crevettes à l'ail .....	15.15 €
Épaule Ibérique de Bellota (125gr.) avec pain à la tomate .....	21.40 €
Table de charcuterie de la Vall d'en Bas avec pain à la tomate .....	21.20 €
Plateau de fromages avec toasts .....	21.20 €
Pain à la tomate (portion) .....	03.85 €
Pain (portion) .....	01.50 €

\*poivron, aubergine, oignon, grillés en salade

\*\*Montant minimum non fractionnable

## Entrées

Foie mi cuit (Rougie) avec son accompagnement et ses toasts .....	20.30 €
Carpaccio de crevettes, mayonnaise au wasabi et de sphères d'huile V E.....	18.50 €
Salade de thon mariné au soja et gingembre aux algues wakame et œufs de truite .....	15.85 €
Salade caprese: mozzarella de bufflonne, tomate et huile de basilic .....	14.90 €
Salade de chèvre, noix et vinaigrette au miel .....	14.40 €
Salade de gorgonzola, pommes et noix avec vinaigrette au miel .....	14.20 €

## Pasta

Spaguetti all'astice (homard) y frutti di mare ( <i>min. 2 personnes / prix par personne</i> ) .....	22.70 €
Spaguetti allo scoglio (crevettes, calamars, seiches et moules) .....	18.60 €
Spaguetti a la carbonara tartufata .....	16.45 €
Penne rigate all'arrabiata .....	13.85 €
Penne rigate al pesto .....	13.55 €
Rigatoni gorgonzola e noci .....	15.30 €
Rigatoni all'amatriciana .....	15.05 €
Cannellonis de poulet rôti, truffe et foie gras à la béchamel truffée (3 uni.) .....	17.20 €

## Paellas\*

Du Senyoret .....	22.20 €
Homard .....	24.70 €
Magret de canard, foie gras et trompettes de la mort (champignons) .....	23.50 €
Riz crémeux au poulpe et fruits de mer .....	20.80 €
À la marinere .....	18.90 €
Légumes .....	16.35 €

\*Prix par personne (minimum 2 personnes)

## Viande

Epaule d'agneau cuite à basse température au miel et teriyaki .....	23.50 €
Entrecôte de boeuf maturé 60 jours (500gr/550gr.) "Txogitxu" .....	28.40 €
Tataki de magret de canard sauce à l'orange .....	23.00 €

## Poisson

Lotte aux légumes grillés .....	20.60 €
Tentacules de poulpe au pepperoni de la Vera .....	24.70 €
Noix de Saint-Jacques à la crème de pomme de terre, épaule de gland ibérique et huile de truffe .....	22.75 €
Tataki d'albacore, algues wakamé et sphérifications de mangue .....	16.20 €
Poisson du jour .....	vérifier le prix

## Desserts maison

Tiramisu à notre façon (spécialité) .....	7.30 €
Brownie aux noisettes avec crème au chocolat blanc et éclats et pistaches .....	6.90 €
Déconstruction du lemon pie .....	6.80 €
Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage .....	6.40 €
Cheesecake "La Viña" (recepte du pays basque) .....	6.80 €
Sorbet citron avec ses sphérifications .....	6.50 €