

МЕНЮ

НЕ ТОЛЬКО ВКУСНАЯ ЕДА, но и друзья,
семья, веселье и гастрономические традиции

Для начала: ВКУС И ЦВЕТ	
Устрицы Gold Beach от la Belle Huître живые (6 шт.)	24,00 €
«ШТОРМ» из креветок и нута	36,00 €
КАЛЬМАРЫ, фаршированные лесными грибами	28,00 €
ЩЕЧКИ МЕРЛУЗЫ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ с фасолью из Санта-Пау	30,00 €
НЕЖНЫЙ РИС с морскими ежами из бухты Кодолар	28,00 €
АРТИШОКИ И СЕРДЦЕВИДКИ бланшированные, с хамоном	24,00 €
КРЕСТЬЯНСКИЙ СУП ЭСКУДЕЛЬЯ и мясо с овощами на пару	26,00 €
Дары моря	
«МОРЕ И ГОРЫ» С КАМЕННЫМ ОКУНОМ а-ля фрикандо	38,00 €
РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ДУХОВКЕ Дорада в томатном соусе	36,00 €
МОРСКОЙ ЯЗЫК И ТРЕПАНГИ «а-ля меньер», приправленные, с мини-овощами	40,00 €
«СИМ-И-ТОМБА» с треской	32,00 €
УХА-СУКЕТ С ОМАРОМ (очищенным)	38,00 €
КАСТРЮЛЯ С РИСОМ (ЛУЧШИЙ РИС ИЗ ПАЛСА) с норвежскими омарами (мин. 2 персоны), по весу	28,00 €

БЛЮДА МЕНЮ МОГУТ БЫТЬ АДАПТИРОВАНЫ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ.

ДАРЫ ГОР

Говядина из Жироны (Анкус) филе с соусом из сыра кабралес	32,00 €
Льгостерский ягненок, приготовленный а-ля рояле	28,00 €
Утка из Эмпорда карпаччо из магре, грудка конфи и «фуэт» ми-куит	30,00 €

СЛАДКИЕ МГНОВЕНИЯ

Фрукты, десерт мечты	10,00 €
«ПИЖАМА», десертное ассорти	14,00 €
«ЗАВТРАК» с печеньем «Мария»	10,00 €
«СЕМИФРЕДДО» С ШОКОЛАДОМ И ИНЖИРОМ, в грильяже	14,00 €
Флан с мороженым и взбитыми сливками	8,00 €
СЫРНАЯ тарелка.	12,00 €

МЕНЮ ДЕГУСТАЦИОННОЕ 98,00 € (на весь столик)

«ШТОРМ» ИЗ КРЕВЕТОК И НУТА
КАЛЬМАРЫ, фаршированные лесными грибами
«МОРЕ И ГОРЫ» С КАМЕННЫМ ОКУНОМ а-ля фрикандо
«СИМ-И-ТОМБА» с треской
ГОВЯДИНА ИЗ ЖИРОНЫ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ СЫРА КАБРАЛЕС
СЫРНАЯ тарелка.
«СЕМИФРЕДДО» С ШОКОЛАДОМ И ИНЖИРОМ, в ГРИЛЛЯЖЕ
Хлеб, масло, аперитив, сэнки и сладости 6,00 €
НДС включен
ПОЖАЛУЙСТА, ЗАРАНЕЕ ПРЕДУПРЕДИТЕ НАС О ПИЩЕВЫХ АЛЛЕРГИЯХ И НЕПЕРЕНОСИМОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.