

MENU 29,90€

WEEK-END ET VACANCES
DÉJEUNERS ET DÎNERS

- SALADE DE BURRATA, tomates cherry confites, roquette et sauce pesto
- DUO HUMMUS (olives Kalamata et piments piquillo), chips végétales et sésame
- CALAMARS À L'ANDALOUSE avec aioli à l'encre
- CROQUETTES crémeuses de "JAMÓN IBÉRICO" (3 unités)
- CROQUETTES crémeuses de CÈPES, mayonnaise à la truffe et au parmesan (3 unités)
- TACOS DE CÔTELETTES, à cuisson douce, demi-glace de barbecue et oignons en saumure (2 unités)
- GYOZAS DE LÉGUMES, maïs croustillant (4 unités)
- ARTICHAUTS CONFITS, avec foie-gras râpé et mayonnaise à la truffe (2 unités)
- CARPACCIO DE BOEUF, roquette, truffe, noisettes toastées et parmesan +2€

nous continuons avec les frôlements, "el ROCE"



ROCE DEL "SENYORET"

AVEC GAMBAS, SEICHE
ET MINI CALAMARS



ROCE D'ARTICHAUTS CONFITS

AVEC POÊLÉE DE RATATOUILLE
FAIT MAISON



ROCE DE CÔTELETTES

À CUISSON DOUCE ET AVEC
BROCCOLINI



ROCE DE PLUME IBÉRIQUE

ACCOMPAGNÉ DE POIVRONS
DU PADRÓN



ROCE NOIR DE COQUILLE SAINT-JACQUE

AVEC CAROTTES
BABY CONFITES



ROCE DE MAGRET DE CANARD

ET FOIE-GRAS
RÂPÉ. + 4€ PP



ROCE NOIR DE POULPE

AVEC "TORREZNOS
DE SORIA". + 4€ PP



ROCE DE CREVETTE ROUGE

ET AILLOLI À
LA LIME. + 6€ PP



ROCE DE CÔTE. (500 GRAMMES)

AVEC POIVRONS
DEL PIQUILLO. + 6€ PP



Nous en finissons avec les « Orgasmes »

On fait les « orgasmes » avec amour.

- TARTE AU FROMAGE au fromage avec crumble de biscuit.
- Mousse au chocolat avec biscuit OREO et Peta Zeta de cacao.
- SORBET de citriques
- "TORRIJA" caramélisée et soupe au chocolat blanc.

LE PAIN DU ROCE. 3€

LE PAIN DU ROCE + AILLOLI + ROMESCO. 4€

SAUCES

AILLOLI. +1

ROMESCO. +1

PAPRIKA. +1

TRUFFE. +1

