

ENTRÉES

Salade de tomate, fromage frais et basilic

Salade des cailles à la vinaigrette

Soupe à la tomate avec yaourt et anchois

Tartar de saumon avec avocat et glace de moutarde

Esqueixada (morue crue en salade)

Carpaccio de filet avec foie gras et beurre de moutarde

Carpaccio des pieds de porc avec cèpes

Légumes grillés à la sauce romesco

Canelones froids de thon et crème de radis

Traditionnel cannelloni

Raviolis de canard couverts avec de la crème de fromage de chèvre

Foie gras avec avec prunes au armagnac

Plat de jambon ibérique avec torteau

Saumon fumé avec toasts et beurre des herbes

POISSON

Morue à la poêle passée au four avec haricots blancs

Colin avec civelles et clovisses

Cuisses de grenouilles à la poêle passés au four

Calmars grilles sauté à la persillade

Hamburguer de thon avec confiture de tomate

Petits poulpes aux oignons

Crevettes et artichauts sautés avec boudin blanc frais

Riz au bouillon de petites seiches et saucisse

VIANDE

Cochon de lait avec jus du bière noire et réglisse

Côtelettes d'agneau au four au mile et romarin

Entrecôte à la braise (au roquefort o au poivre)

Chevreau au four aux pommes de terre et oignons

Filet de veau avec sauce porto

Épaule de lapin rôtie

Poulet aux langoustines

Saucisses de lapin avec foie gras et champignons

Pieds de porc au gratin avec épinards et boudin noir

Magret de canard avec pommes de terre à la braise et fruits rouges

DESSERT

Sorbet de mojito

Fruits rouges avec glace vanille et jus d'orange

Sacher au Kirsch

Crème brûlée

Cubes de chocolat avec crème de brandy

Recuit aux figues de Can Bech

Confiture de figues avec mousse de yaourt au rhum

Coulant au chocolat

Apple Strudel

Tatin de pomme avec glace de vanille

Profiteroles avec crème fraîche et chocolat chaud

Coupe de flan à la crème fraîche