

































Cuisine méditerranéenne, à base de produits locaux et de saison, avec des touches fusionnelles issues des meilleures cuisines du monde. Accompagnée des meilleurs vins de Catalogne.

Pour commencer

Croquettes de jambon ibérique	   	3,00€
Gilda 2.0	  	10,00€
Bravas épicées avec aioli à l'ail rôti et piments jalapeños	 	9,00€
Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes et au piment doux	  	15,00€
Jambon ibérique		29,00€
Plateau de fromages catalans avec garnitures	   	17,00€
Anchois de l'Escala avec beurre fumé et pain de Carasau	  	16,00€
Pain de Montserrat à la tomate		3,50€














À partager

Salade russe avec tataki de thon et cornichons	    	12,00€
Burrata à la courge, pesto rouge, pignons, huile de basilic et chou frisé	 	16,00€
Salade César avec poulet fermier croustillant, bacon croustillant, anchois, parmesan et croûtons	    	14,00€
















Allergènes

												
Gluten	Lactose	Œuf	Fruits de mer	Poisson	Mollusques	Soja	Fruits secs	Arachides	Sésame	Céleri	Sulfites	Champignons

Mer et montagne

Riz aux crevettes rouges et langoustines avec aïoli au safran	   	29,00€ min 2 pax
De 18h00 à 22h00		
Maigre avec sauce Beurre Blanc, oeufs, poireaux et mini-légumes	 	23,00€
Burger de boeuf bio km0, mâche, oignons caramélisés et mayonnaise	   	17,00€
Filet de boeuf avec purée de pommes de terre, huile aux herbes, demi-glace et piment du Padrón	  	28,00€

La meilleure fin

Cheesecake aux trois fromages, glace Idiazabal, fruits rouges et crumble	     	7,00€
Torrija avec mousse de crème catalane	     	7,00€
Agrumes en textures	  	7,00€
Fruits en textures		7,00€

Supplément de service 1,50€/pax

Allergènes

												
Gluten	Lactose	Œuf	Fruits de mer	Poisson	Mollusques	Soja	Fruits secs	Arachides	Sésame	Céleri	Sulfites	Champignons