

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 aïoli 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€
De 18h00 à 22h00		min 2 pax
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
--	---	---	---	---	--	--	---	---	--	--	--	---