

MENÚ 1

ENTRÉES

Remojón de Granada (Morue, orange et olives noires)

Salade aux épinards, cressons au jambon ibérique en lambeaux et oeuf dur

Aubergines au miel

PLATS

Coquille Saint-Jacques à l'ail et différents caviars

Filet de porc grasse ibérique grillé à la piperade

DESSERT

Cielito lindo

38 €

+10% de TVA. Boissons non comprises. Les entrées sont à partager. Les prix et les plats indiqués peuvent changer, selon le marché.

MENÚ 2

ENTRÉES

Beignets aux pommes de terre et morue aux pignons, en tempura noire et mayonnaise sans oeuf à l'argan

Roquette (aux poires, endives, fromage bleu, noix et beurre)

Couscous aux légumes

PLATS

Morue (à basse température et à la sauce "arbequina" et sa peau croustillante)

Filet de porc ibérique (à l'oignon caramélisé, frites et carotte confite)

DESSERT

Glace aux "piononos" à la pâte feuilletée et réglisse

45 €

+10% de TVA. Boissons non comprises. Les entrées sont à partager. Les prix et les plats indiqués peuvent changer, selon le marché. COPIE

MENÚ 3

ENTRÉES

Melon caramélisé au foie-gras de canard

Salade à la perdrix et laitue mâche

PLATS

Thon (à la poêle, sauce cordouane, purée au chou-fleur et grosses crevettes)

Boeuf (filet de boeuf grillé, purée de pommes et frites)

DESSERT

Gâteau aux pommes (à la crème caillée et à la réduction d'amaretto)

57.5 €

+10% de TVA. Boissons non comprises. Les entrées sont à partager. Les prix et les plats indiqués peuvent changer, selon le marché. COPIE