

univers local 78

harmonització de vins 40

comprèn esnacs, tres entrants, dos segons, formatges i dues postres

gambes vermelles i carbassa amb taronja, cabell d'àngel i pipes

ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, pera i ous de truita

verat amb escabetx de most i verdures, envinagrats i poma verda

lluç de palangre amb carxofes, capipota de vedella i tomàquet sec

jarret de cabrit lletó amb albergínia, anguila fumada i formatge

sis formatges artesans, d'ovella, vaca i cabra, afinats i contrastats

llimona amb mores, eucaliptus i formatge fresc

amanida vermella – maduixa amb gerds, taronja sanguina, grosella, roses, magrana i gingebre

xocolatines

tradicions 56

harmonització de vins 27

comprèn esnacs, un entrant, dos segons, formatges i unes postres

ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, pera i ous de truita

morro de bacallà amb cigrons i tripes de bacallà, cansalada i bitxo

espatlleta de cabrit lletó amb albergínia, anguila fumada i formatge

sis formatges artesans, d'ovella, vaca i cabra, afinats i contrastats

crema catalana amb poma al forn, canyella i carquinyolis

xocolatines

els menús són pensats per gaudir-los per a taula completa. Aquests menús es serviran fins a les 14:45 h i 21:45 h.

10% d'i.v.a. inclòs

entre mar i muntanya,

entrants

canelons de rostit de pularda amb tòfona i bolets a la crema	25
gambes vermelles i carbassa amb taronja, cabell d'àngel i pipes	25
pop i popets al pebre vermell amb patata, algues i tinta	22
filet tàrtar de vaca de l'Albera amb mostassa a l'antiga, ceba i espècies	20
ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, pera i ous de truita	20
verat amb escabetx de most i verdures, envinagrats i poma verda	17

de la terra

espatlleta de cabrit lletó amb albergínia, anguila fumada i formatge	29
peus de porc guisats amb botifarra de perol, espardenyes i endívia	29
vaca de l'Albera amb naps i llenties, crestes de gall i camperols	26
colomí a les espècies, rostit i reposat, amb orellanes, espinacs i nyàmeres	26

de la mar d'amunt

peix de la mar d'amunt amb ceba tendra i anisats, safrà i recuit de drap	29
lluç de palangre amb carxofes, capipota de vedella i tomàquet sec	26
calamars de potera farcits amb perol negre, bolets i romesco	26
morro de bacallà amb cigrons i tripes de bacallà, cansalada i bitxo	26

del món dolç - degut a què les postres són artesanes aconsellem que es demanin al principi de l'àpat

llimona amb mores, eucaliptus i formatge fresc	11
amanida vermella – maduixa amb gerds, taronja sanguina, grosella, roses, magrana i gingebre	11
xocolata negra amb plàtan al rom, avellana i pebre	11
crema catalana amb poma al forn, canyella i carquinyolis	11
recuit d'ovella ripollesa amb prunes al vi, brandi i nous	11
sis formatges artesans, d'ovella, vaca i cabra, afinats i contrastats	17

univers local 78

incluye esnacs, tres entrantes, dos segundos, quesos y dos postres

armonización de vinos 40

gambas rojas y calabaza con naranja, cabello de ángel y pipas

pato de bellota y foie gras con anchoas, huevas de trucha y pera

caballa templada con escabeche de verduras y mosto, envinagrados y manzana verde

merluza de anzuelo con alcachofas, capipota de ternera y tomate seco

jarrete de cabrito lechal con berenjena, anguila ahumada y queso

seis quesos artesanos, de oveja, vaca y cabra, afinados y contrastados

limón con moras, queso fresco y eucalipto

ensalada roja — fresa con frambuesa, naranja sanguina, grosella, rosas, granada y jengibre

chocolates

tradicions 56

incluye esnacs, un entrante, dos segundos, quesos y unos postres

armonización de vinos 27

pato de bellota y foie gras con anchoas, huevas de trucha y pera

morro de bacalao con garbanzos y tripas de bacalao, panceta y bicho

espaldita de cabrito lechal con berenjena, anguila ahumada y queso

seis quesos artesanos, de oveja, vaca y cabra, afinados y contrastados

crema catalana con manzana al horno, canela y carquiñoles

chocolates

los menús propuestos son para mesa completa. Estos menús se servirán hasta las 14:45 h y 21:45 h.

10% de i.v.a. incluido

entre mar y montaña,

entrantes

canelones de asado de pularda con trufa y setas a la crema	25
gambas rojas y calabaza con naranja, cabello de ángel y pipas	25
pulpo y pulpitos al pimentón con patata, algas y tinta	22
filete tartar de vaca de l'Albera con mostaza a la antigua, cebolla y especies	20
pato de bellota y foie gras con anchoas, huevas de trucha y pera	20
caballa templada con escabeche de verduras y mosto, envinagrados y manzana verde	17

de la terra

espaldita de cabrito lechal con berenjena, anguila ahumada y queso	29
pies de cerdo guisados con butifarra blanca de perol, espardeñas y endibia	29
vaca de la Albera con nabos y lentejas, crestas de gallo y seta de prado	26
pichón a las especies, asado y reposado, con orejones, espinacas y topinambur	26

de la mar d'amunt

pescado de la mar d'amunt con cebolla tierna y anisados, azafrán y recuit de drap	29
merluza de anzuelo con alcachofas, capipota de ternera y tomate seco	26
calamares de potera rellenos con perol negro, setas y romesco	26
morro de bacalao con garbanzos y tripas de bacalao, panceta y bicho	26

del mundo dulce - debido a que los postres son artesanos aconsejamos que se pidan al principio de la comida

limón con moras, queso fresco y eucalipto	11
ensalada roja — fresa con frambuesa, naranja sanguina, grosella, rosas, granada y jengibre	11
chocolate negro con plátano al ron, avellana y pimienta	11
crema catalana con manzana al horno, canela y carquiñoles	11
cuajada de oveja ripollésa con ciruelas al vino, brandy y nueces	11
seis quesos artesanos, de oveja, vaca y cabra, afinados y contrastados	17

univers local 78

comprend snacks, trois entrées, deux plats, fromages et deux desserts

harmonisation de vins 40

crevettes rouges et potiron avec orange, cheveu d'ange et pépin

canard de gland et foie gras avec anchois, œufs de truite et poire

maquereau tiède avec marinade de légumes verts et moût, cornichons et pomme verte

merlu de ligne avec artichauts, capipota de veau et tomates séchées

jarret de chevreau laitier avec aubergine, anguille fumée et fromage

six fromages artisans, de brebis, vache et chèvre, affinés et contrastés

citron avec mûres, fromage frais et eucalyptus

salade rouge – fraises avec framboise, orange rouge, groseille, grenade et gingembre

chocolats

tradicions 56

comprend snacks, une entrée, deux plats, fromages et un dessert

harmonisation de vins 27

canard de gland et foie gras avec anchois, œufs de truite et poire

morue avec pois chiches et tripes de morue, lard et piment

épaule de chevreau laitier avec aubergine, anguille fumée et fromage

six fromages artisans, de brebis, vache et chèvre, affinés et contrastés

crème catalane avec pomme au four, cannelle et carquinyolis

chocolats

les menus proposés seulement seront servis pour table complète. Les menus seront servis jusqu'à 14:45 h et 21:45 h.

entre la mer et la montagne,

entrées

cannellonis de rôti de poularde avec truffe et champignons à la crème	25
crevettes rouges et potiron avec orange, cheveu d'ange et pépin	25
poulpe et petits poulpes au piment rouge avec pomme de terre, algues et encre	22
filet tartare de bœuf de l'Albera avec moutarde à l'ancienne, oignon et épices	20
canard de gland et foie gras avec anchois, œufs de truite et poire	20
maquereau tiède avec marinade de légumes verts et moût, cornichons et pomme verte	17

de la terra

épaule de chevreau laitier avec aubergine, anguille fumée et fromage	29
pieds de porc avec saucisse blanche de perol, concombres de mer et endive	29
vache de l'Albera avec navets et lentilles, crêtes de coq et champignon	26
pigeonneau aux épices, rôti et reposé, avec abricots secs, épinards et topinambour	26

de la mar d'amunt

poisson de la mar d'amunt avec oignon tendre et anisées, safran et recuit de drap	29
merlu de ligne avec artichauts, capipota de veau et tomates séchées	26
calamars de ligne farcis avec perol noire, champignons et romesco	26
morue avec pois chiches et tripes de morue, lard et piment	26

du monde doux - on conseille de choisir les desserts au début du repas puisque on a besoin du temps

citron avec mûres, fromage frais et eucalyptus	11
salade rouge — fraises avec framboise, orange rouge, groseille, grenade et gingembre	11
chocolat avec banana au rhum, noisette et poivre	11
crème catalane avec pomme au four, cannelle et carquinyolis	11
caillé de lait de brebis avec pruneaux au vin, brandy et noix	11
six fromages artisans, de brebis, vache et chèvre, affinés et contrastés	17

univers local 78

it includes snacks, three starters, two dishes, cheese and two desserts

harmony of wines 40

red prawns and pumpkin with orange, citron preserve and pipes

acorn duck and foie gras with anchovies, trout roe and pear

warm mackerel with pickled vegetables and grape juice, pickles and green apple

hake with artichokes, capipota beef stew and dried tomatoes

baby diary goat hock with eggplant, smoked eel and cheese

six artisan sheep, cow and goat cheese, refined and contrasted

lemon with blackberry, fresh cheese and eucalyptus

red salad – strawberries with raspberries, blood orange, red currant, roses, pomegranate and ginger

chocolates

tradicions 56

it includes snacks, one starter, two dishes, cheese and one dessert

harmony of wines 27

acorn duck and foie gras with anchovies, trout roe and pear

cod with stew of chickpeas and cod tripes, bacon and chilli

baby diary goat shoulder with eggplant, smoked eel and cheese

six artisan sheep, cow and goat cheese, refined and contrasted

catalan custard with oven apple, cinnamon and carquinyolis

chocolates

these menus only will be served for complete table. All the menus will be served until 14:45 h and 21:45 h.

10% taxes included

between the sea and the mountains,

starters

cannelloni of roasted poularde with truffle and mushrooms à la crème	25
red prawns and pumpkin with orange, citron preserve and pipes	25
grilled octopus and baby octopus with potato, seaweed and ink	22
steak tartar of Albera ox with mustard, onion and spices	20
acorn duck and foie gras with anchovies, trout roe and pear	20
warm mackerel with pickled vegetables and grape juice, pickles and green apple	17

de la terra

baby diary goat shoulder with eggplant, smoked eel and cheese	29
pork trotters with white perol sausage, sea cucumbers and endive	29
veal from Albera with turnips and lentils, rooster combs and fairy ring mushroom	26
spiced pigeon with dried apricots, spinaches and Jerusalem artichoke	26

de la mar d'amunt

fish from la mar d'amunt with young onion, saffron and recuit de drap	29
hake with artichokes, capipota beef stew and dried tomatoes	26
squid of fishhook stuffed with black perol sausage, mushrooms and romesco	26
cod with stew of chickpeas and cod tripes, bacon and chilli	26

from the sweet world - we recommend ordering dessert at the beginning of the meal due to preparation time

lemon with blackberry, fresh cheese and eucalyptus	11
red salad – strawberries with raspberries, blood orange, red currant, roses, pomegranate and ginger	11
black chocolate with banana in rum, hazelnut and pepper	11
catalan custard with oven apple, cinnamon and carquinyolis	11
sheep curd with prunes in red wine, brandy and nuts	11
six artisan sheep, cow and goat cheese, refined and contrasted	17

10% taxes included