



NOS SPÉCIALITÉS

POUR COMMENCER

Salade de saumon et fromage français de chèvre.

Salade de mille-feuille de laitue avec un raisin rose et vinaigrette de poire.

Salade de habites baby avec menthe fraîche et virutas de jambon de gland.

Salade spéciale de palmitos

Assortiment d'ibériques

Fideuà.

Des soupes de berger de toujours

Drapeau du Madagascar d'escalivada catalane, des anchois de cantabrique et joli.

Pâte feuilletée d'escalivada avec fromage un fondu.

Des artichauts à la braise.

Des pommes de terre au reste avec sauce de mandarine.

Grillade de légumes.

POUR CONTINUER

Côtelettes d'agneau sur la braise.

Entrecot de veau écologique.

Filet de poulain.

Épaule de mouton rôti.

Seiche à la braise avec ail et persil.

Truite « El Carro »

Filet de boeuf avec thym.

Poussin au four de bois de chauffage.

NOS DESSERTS

Glace de menthe avec chocolat tiède.

Des poires de Coin de bocage à la belle Hélène.

Sorbet de citron avec menthe fraîche.

Sorbet de gintonic.

Sorbet d'agrumes et de légumes.

Gâteau de chocolat tiède, couvert de chocolat chaud accompagné d'une boule de sorbet de mandarine.

Gâteau de fromage avec crème anglaise.

Crème de citron brûlée avec yogurt Grec et copeaus du chocolat amer.

Crème catalane.

Pudín de cocotier.