



ENTRADO EN MATERIA- 11€

Végé
Milhojas de parmesano, ricotta, finas hierbas frescas y manzana verde

Tomate carnoso, mousse salmón ahumado con cilantro y cebollino, huevas de pescado con wasabi y ensalada de brotes verdes

Végé
Gazpacho amarillo, aguacate, menta, limón, sorbete de tomate albahaca y sazonado con pesto rojo

½ docena de Ostras de Gruissan, vinagre de chalotas, limón, pan de centeno y mantequilla

LA CONTINUACION- 23€

Todos los platos son acompañados de su guarnición, si desea cambiarla no dude en informarnos

Entrecôte de buey al estilo occitano, patatas ratte y chimichurri

Linguines con gambas salvajes y mejillones, salsa bisqué de cigalas y pétalos de parmesano

Filete de bacalao gratinado con alioli, acompañado de salteado mediterráneo

Pluma ibérica con miel, con Pakchoï con sésamo

LA PLANCHA DEL VERANO— 23€

Les Sugerimos todos los días...

Pueden elegir entre:

2 carnes et 2 pescados (*según el mercado*)

Acompañados de:

Brocheta de verduras de temporada, maíz a la parrilla, patatas Grenaille y crema de cebollino

PLACERES ULTIMOS - 10€

Tabla de quesos locales y de la región

Requesón de cabra de la Granja de Montagut, puré de frutos rojos y crumble de miel de acacia

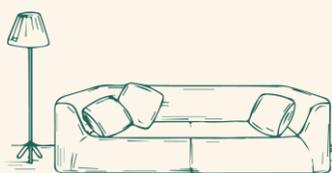
Tartaleta con crema de pistachos, frambuesas frescas, teja de avellanas y helado yuzu

Terrina de plátano caramelizado, nata montada a la vainilla, helado de leche, crumble de almendras y chocolate caliente, al estilo Banana split

Rincón Vegetariano - 22€

Risotto cremoso « frégola sarda » con champiñones, verduras crujientes y parmesano

Végan
Sartén de verduras asadas de temporada, muselina de patata con mantequilla baratte, tofu ahumado con sésamo, y cremoso de pan tostado



MENU A 39€

Entrada + Plato principal + Postre

Por 21€ más puede combinar cada unos de los platos de nuestro menú, con una copa de vino especialmente seleccionada para cada unos de ellos

Rincón de Ensaladas- 17€

Ensalada Cesar

Lechuga romana crujiente, dados de pan con pesto, pechuga de pollo de corral, copos de parmesano, tomates cherry asados y salsa Cesar

Bol Fresco

Melón, lechuga romana, aguacate, naranja, falafels, menta fresca, cilantro, quinoa, boulgour, tomates y vinagreta de cítricos



INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS

Dado que en nuestras cocinas se manipulan determinados alérgenos importantes, no podemos garantizar la ausencia de trazas en todas nuestras preparaciones.

Lo que ofrecemos...	Cereales	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche	Nueces	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Lupin	Moluscos
Milhojas de parmesano , ricotta, finas hierbas frescas y manzana verde							X							
Tomate carnoso , mousse salmón ahumado con cilantro y cebollino , huevas de pescado con wasabi y ensalada de brotes verdes				X			X							
Gazpacho amarillo, aguacate, menta , limón , sorbete de tomate albahaca y sazonado con pesto rojo	X											X		
½ docena de Ostras de Gruissan, vinagre de chalotas , limón , pan de centeno y mantequilla	X						X							X
Entrecôte de buey al estilo occitano, patatas ratte y chimichurri	X				X					X		X		
Linguines con gambas salvajes y mejillones , salsa bisqué de cigalas y pétalos de parmesano		X	X				X							X
Filete de bacalao gratinado con alioli , acompañado de salteado mediterráneo			X		X		X			X				
Pluma ibérica con miel, con Pakchoi con sésamo	X						X			1	X			
Risotto cremoso « frégola sarda » con champiñones , verduras crujientes y parmesano	X						X							
Sartén de verduras asadas de temporada, muselina de patata con mantequilla baratte, tofu ahumado con sésamo , y cremoso de pan tostado	X				X						X			
Requesón de cabra de la Granja de Montagut, puré de frutos rojos y crumble de miel de acacia	X						X	X						
Tabla de quesos locales y de la región	X						X							
Tartaleta con crema de pistachos , frambuesas frescas , teja de avellanas y helado yuzu	X		X			X	X	X						
Terrina de plátano caramelizado , nata montada a la vainilla , helado de leche , crumble de almendras y chocolate caliente , al estilo Banana split	X						X	X						
Bol Fresco Melón, lechuga romana , aguacate, naranja , falafels, menta fresca , cilantro , quinoa, boulgour, tomates y vinagreta de cítricos	X				X	X			X					X
Ensalada Cesar Lechuga romana crujiente , dados de pan con pesto, pechuga de pollo de corral, copos de parmesano , tomates cherry asados y salsa Cesar	X		X		X		X	X						

1: Cereales que contienen gluten, a saber, trigo (como la espelta y el trigo de Jorasán), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, y productos a base de estos cereales.

2: Crustáceos y productos a base de crustáceos

3: Huevos y productos a base de huevos

4: Pescado y productos a base de pescado

5: Cacahuetes y productos a base de cacahuetes

6: Soja y productos a base de soja

7: Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)

8: Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Queensland) y productos a base de frutos de cáscara

9: Apio y productos a base de apio

10: Mostaza y productos a base de mostaza

11: Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo

12: Dióxido de azufre y sulfitos (concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/L)

13: Altramuces y productos a base de altramuces

14: Moluscos y productos a base de moluscos