

LA PROBOCADORA

NOS PLATS À PARTAGER...OU PAS

Pain de coca croustillant avec tomate	4,5
Salade de fromages artisanaux avec coing et noix grillées	12,5
Tomate Raf avec ventrèche de thon, cébette et olives Kalamata	14
Salade au jambon de canard, au foie mi-cuit râpé et aux fraises	16
“Pizzeta” Margarita avec stracciatella, tomate et huile de basilic frais	9,5
Crevette roll en brioche moelleuse farci de crevettes et mayonnaise de crevettes	9,5
Steak tartare roll en brioche toastée et moutarde à l’ancienne	10
“Shot style” homemade bravas avec sauce piquante et aioli	8
Calamars à l’andalouse avec mayonnaise au citron vert	12
Moules à la plancha avec vinaigrette d’échalotes	12
Tartare de thon “Balfegó” avec avocat, sriracha et pain carasau	16,8
Cannelloni XL de rôti avec jus réduit et crème de foie gras	15
Artichauts avec oeuf frit et jambon ibérique	15
Riz à la llauna de seiche et langoustines avec langoustine gratinée	24,5
Riz à la llauna de la ferme avec poulet, travers de porc, saucisses et artichauts	21,5
Calamar de potera avec artichauts et oignon caramélisé	23,5
Tataki de thon “Balfegó” avec wok de légumes et pousses	24,5
Morue avec mousseline d’ail escalivée	24
Boeuf fondant au vin rouge de l’Empordà avec purée de céleri-rave	22,5
Filet mignon de porc duroc avec sauce aux champignons	21,5
Magret de canard “Collverd” avec sauce aux framboises	23,5
Filet de boeuf avec son jus rôti et petits légumes	25

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON

GARDEZ DE LA PLACE POUR NOS DÉLICIEUX DESSERTS!