

À PARTAGER

Jambon ibérique avec pain à la tomate 28€

Assortiment de fromages accompagnés de confitures maison 22€

Anchois "Don Bocarte" sur pain de cristal croustillant 21€

Thon rouge sauvage "Don Bocarte", laitue croquante, sauce à la sarriette et perles 18€

Foie gras mi-cuit au sel, servi avec une gelée de figues 23€

Pain de cristal croustillant à la tomate 4€

ENTRÉES

Salade du potager 12€	
Houmous de betterave, crudités et gâteau moelleux au sésame	16€
Endive en escabèche, crémeux de chou-fleur et poivron rôti	17€
Bœuf Angus séché, fromage affiné et sel au citron 19€	
Carpaccio de la gamba du Palamós, mayonnaise au safran et sel no	oir 28€
Ajoblanco aux noix de Saint-Jacques poêlées et caviar 23	i€
Ravioli farcis de crevette de Blanes, accompagnés de mollusques, éc parmesan et sauce suquet 28€	ume de

Cassolette de riz à la lièvre et salicorne

23€



POISSONS

Poisson du jour et sa garniture S/M

Maquereau flambé, légumes rôtis et oignon nouveau 19€

Merlu au cava, accompagnée de langoustines de la côte 23€

Ragoût de turbot à l'estil de Tossa 28€

VIANDES

Langue de bœuf braisée, sauce à la carotte, selon la recette de Carmen

Côte d'Angus, salade d'oignon nouveau 38€

Carré d'agneau, nectarines rôties et sauce au fromage de chèvre

Filet de veau façon Rossini 30€

Pigeon travaillé en deux cuissons

DESSERTS

Panna cotta et tartare de fruits rouges 9€

Fraises du Maresme en textures, lait de coco 10€

Gâteau au fromage classique 10€

Crème au chocolat avec des nuages de chantilly 11€

Brownie blanc "Can Sophia", servi avec une glace au chocolat 10€

Sélection de glaces artisanales (prix par boule) 3€