

Salades

Salade de saison (parmesan, fruits secs, grenade au chanoines) 14.00 €

> Salade Caprese du Chef 16.50 €

Salade du fèves confites,jambon de canard avec vinaigrette à la menthe 12.80 €

Tartar de Saint-Jacques séchage des agrumes sur une gelée de noix de coco et 'ajo blanco'

15.50 €

Entrée

Pâte feulletée avec aubergines rôti,anchovies,ruca et figes au fromage de chèvre

17.80 €

Poulpe grillé avec poireau fumé au crème à l'ail doux 23.90 €

Terrine de foie, maïs crémeux et vin doux 18.00 €

Tartare de thon jaune, melon d'eau impregnée, oignons marinés et radis épicé 18.90 €

> Carpaccio de crevettes à l'ail avec boletus confité 17.00 €



Pâtes et Riz

Riz de Mer (min.2 per-Prix p/p) 20.00 €

Riz de Pals avec canard, champignon et truffe d'eté (min.2 per-Prix p/p) 20.90 €

Tagliatelle 'alla sarda' sur la côte de pesto rosso 15.90 €

Poisson

Filet de turbot en sauce légère avec raisins frais 24.00 €

Morue confite sur le ragoût de chardon 24.90 €

Filet de lub de mer au four avec fenouil et beurre agrumes 22.90 €

Suquet traditionnelle Can Sophia 23.90 €

Viande

Magret de canard, mousse de coco et citron vert avec sauce fruits rouges 23.90 €

Fillet de boeuf, crème de patate douce et boletus 25.50 €

Terre et Mer (pétoncle,navet,poulet,crevettes rouges et calmar) 22.90 €

Moelleux de cochon Ibèrique,crème de marrons au champignons de saison 24.80 €