

DÉGUSTATIONS STARS MACARRILLA DE 1, 2 ou 3 BOUCHES

<i>Crème de homard</i>	10,00€
<i>Notre huître électrique à la fleur de Sichuan</i>	12,00€
<i>Notre oursin aux crevettes, crevette rouge et mousse de ses coraux</i>	14,00€
<i>Brioche au foie de souris, jambon ibérique et oignon caramélisé classique</i>	16,00€

CHOSSES CRUES, CHOSSES FINES, PRODUIT FRAIS ET SAVOUREUX

<i>6 huîtres nature, glace, citron et citron vert</i>	36,00€
<i>Carpaccio de crevettes rouges et caviar d'esturgeon de Sarrion premium en cadeau</i>	28,00€
<i>Carpaccio de crevettes de La Ràpita et foie de canard; hommage à la terre du Delta</i>	28,50€
<i>Tartare de lotte de Cambrils à l'anguille fumée et son œuf au plat</i>	30,00€
<i>Tartare de thon rouge; probablement l'un des meilleurs que vous ayez jamais essayé et si vous le voulez avec du caviar...</i>	30,00€ 48,00€
<i>Tartare de vieille vache affiné 45 jours et si vous souhaitez ajouter du caviar...</i>	32,00€ 48,00€

STARTERS DU DÉBUT, EN 1966, JUSQU'À AUJOURD'HUI

<i>Moules grillées depuis 1966</i>	14,00€
<i>"Lo Canyon de Delta" ou palourdes</i>	18,00€
<i>Escargots grillés comme ceux de Lleida mais ceux-ci sont de la mer et en brochettes</i>	22,00€
<i>Orties de mer</i>	24,00€
<i>et si vous les voulez avec du caviar...</i>	36,00€
<i>Calmar jig à l'andalouse de Cambrils</i>	26,00€
<i>Le même calamar sauté à l'oignon caramélisé que mon père le cuisinait</i>	28,00€
<i>Écrevisses de plage flambées au cognac et à l'ail</i>	28,00€
<i>"Chanquetes a la Bilbaína" avec œuf fermier</i>	28,00€
<i>Crevettes aux giroles</i>	32,00€
<i>Poulpe et fanon au tulinambour, aubergines cuites à la flamme et croquants</i>	32,00€
<i>Palourde du "carril" galicienne grillée ou vin blanc</i>	32,00€
<i>Et si vous le voulez avec du caviar...</i>	48,00€
<i>Écrevisses ouvertes; une gourmandise qui ne vous laissera pas indifférent</i>	44,00€
<i>Homard national grillé</i>	48,00€

SALADES POUR MANGER PLUS LÉGER ET EN MÊME TEMPS PROFITER

<i>Salade e tomates de saison assorties du jardin bio</i>	16,00€
<i>Un classique qui se perd : Le cocktail de crevettes et notre sauce rose secrète</i>	22,00€

PLATS PRINCIPAUX, PROTAGONISTES ET LÉGENDES

Nous suggérons que les plats de riz, les casseroles et les cocottes soient pour au moins 2 personnes, tout ce qui est partagé est toujours meilleur.

<i>Nouilles blondes aux bivalves</i>	22,00€
<i>Les mêmes nouilles, tout aussi blondes mais avec du homard...</i>	38,00€
<i>Riz noir fondant aux crevettes crues et aioli très doux</i>	24,00€
<i>Un riz crémeux aux écrevisses de plage; très traditionnel</i>	26,00€
<i>Notre riz star depuis 2000: Crémeux à l'oursin et crevettes rouges aux palourdes du "carril"</i>	34,00€
<i>Riz moelleux au homard</i>	38,00€

LE MÊME QU'AVANT MAIS AVEC DU POISSON ET DE LA VIANDE

<i>Lotte grillée</i>	26,00 €
<i>Lotte aux fruits de mer</i>	32,00 €
<i>Suquet de poisson</i>	38,00 €
<i>Zarzuela</i>	42,00 €
<i>Turbot (minimum 2 portions)</i>	34,00 €
<i>Coq de Saint Pierre</i>	36,00 €
<i>Virrey</i>	40,00 €
<i>Scorpora</i>	38,00 €
<i>Sole</i>	32,00 €

SI VOUS VOULEZ PROFITER DE FRUITS DE MER FRAIS...

<i>Plateau de fruits de mer individuel</i>	85,00 €
<i>Plateau de fruits de mer pour 2 personnes</i>	125,00 €

ET SI VOUS AIMEZ LES VIANDES...

<i>Lingot de jarret comme Joan le fait</i>	18,00 €
<i>Cannellonis de joues à la sauce espagnole, viande hachée catalane et Tikka Masala.</i>	26,00 €
<i>Txuleta de 500g de vieille vache maturée; saveur inoubliable. Seulement saignante.</i>	48,00 €

SI VOUS ÊTES PASSIONNÉ PAR LE CAVIAR : DÉGUSTEZ-LE OU COMBINEZ-LE!

<i>Boîte de caviar premium 30 gr</i>	150,00€
--------------------------------------	---------

