



CLASSIC MENU

*Three classic house dishes with tradition
Trois plats classiques de la maison avec du caractère*

APPETIZERS

Grandpa Macarrilla's boat:

- Beef broth with fermented vegetables -
- Monkfish foie micuit with artichoke jelly -
- Seafood pâté -

Le bateau de grand-père Macarrilla:

- Bouillon de bœuf et légumes fermentés -
- Foie gras de lotte avec gelée d'artichaut -
- Pâté de fruits de mer -

FIRST COURSE

**Lobster cream
Crème de homard**

SECOND COURSE

**Octopus, Iberian pork jowl, flame-grilled eggplant,
eel, and Jerusalem artichoke
Poulpe, poitrine ibérique, aubergine grillée,
anguille et topinambour**

THIRD COURSE OF CHOICE

**Black rice with shrimp
easy style (Min. 2 pax)**

**Riz noir aux crevettes
sans travail (Min. 2 pax)**

**Creamy sea urchin rice
(Min. 2 pers.) (Supl. +5€/pax)**

**Riz crémeux à l'oursin
(Min. 2 pax) (Supl. +5€/pax)**

DESSERT OF CHOICE

**French toast with
Madagascar vanilla ice cream**

**Pain perdu avec glace
à la vanille de Madagascar**

**Citrus dessert
Dessert aux agrumes**

PETITS FOURS

**Sweets to accompany your coffee
Douceurs pour accompagner le café**

45€/PERS

*Full table menu. VAT included. Drinks not included.
Menu table complète. TVA inclus. Boissons non incluses.*