



*Les produits locaux et de saison sont l'essence même de notre cuisine*

## À GRIGNOTER

PAIN DE COCA de Folgueroles à la tomate et huile d'olive vierge extra ... 5,50

ANCHOIS 000 de Santoña, huile d'olive vierge extra et poivre ... 6,90 (X)

HUÎTRE Amélie au naturel ou grillée ... 6,00 (X)

HUÎTRE Amélie et sauce béarnaise gratinée ... 6,50 (X)

JAMBON IBÉRIQUE coupé à la main (50gr) ... 23,50

TARTARE de thon et petits pois braisés du Maresma sur foccacia ... 23,50

ARTICHAUTS, parmesan et sauce romesco ... 16,50 extra gr truffe Melanosporum p.s.m

CROQUETTE de jambon Jabugo faite maison ... 3,60

CROQUETTE de poulet rôti faite maison ... 3,60

PATATAS bravas de l'Informal et sa touche piquante ... 8,90 (X)

## ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

CARPACCIO d'Angus de Gérone, fèves, ail de printemps, oignons caramélisés et Real caviar Osetra ... 21,50 (X)

LEGUMES biologiques assaisonnés et demi glacé de champignons ... 19,50 (X)

PÂTÉ de foie de campagne de Ral d'Avinyó, salade frisée, vinaigrette au miel et à la moutarde ... 26,50

OEUFS sur le plat de Calaf, paille de pomme de terre, truffe et boudin blanc de Perol ... 23,50

GNOCCHIS, sauce au beurre et truffe noire de Melanosporum ... 26,50 (X)

SOUPE traditionnelle à l'oignon caramélisé, œuf poché toast de pain rustique gratiné au Comté

CANNELLONIS de poulet, béchamel aux champignons, champignons grillés, jus de poulet ... 22,50

\* Ajoutez de la truffe de Melanosporum à vos plats ... p.s.m

\* Ajoutez de Real Caviar Osetra à vos plats ... 15€ / 5g

## RIZ ET PÂTES

Un classique de Tinars, RIZ CRÉMEUX à la truffe de Melanosporum et parmesan ... 26,50 (X)

RIZ aux gambon écarlate grillée et rosmeco de son corail ... 32,50

RIZ au poulet de plein air, artichauds et fèves ... 31,50 (X)

PACCHERI aux oeufs à la carbonara, pancetta et jaune d'oeuf ... 25,50

## POISSON DE LA CÔTE

COQUILLES SAINT-JACQUES, épinards et petits pois du Maresme sautés à la Catalane... 24,50 (X)

POISSON DU JOUR, légumes de saison, pommes de terre, oignon, tomate et poivron ... p.s.m (X)

POISSON DU JOUR À LA BASQUE, huile à l'ail, *guindilla*, pommes de terre et Piquillo ... p.s.m (X)

TURBOT à la braise de charbon, poireaux rôtis, piparras, et pil pil léger ... 31,50 (X)

## NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

STEAK TARTARE filet de boeuf coupé au couteau, pommes de terre, oeuf sur le plat de Calaf ... 26,50

FILET de veau de Gérone à la braise, foie gras, champignons et rigatonis à la crème ... 32,50

WAGYU de Miyazaki A5, échalotes glacées et mélange de légumes marinés (100g) ... 84,00 (X)

ANGUS de gérone à la braise, mille-feuilles de céleri, truffe et sauce au porto ... 35,50 (X)

RIB EYE de vache blonde galicienne avec pomme de terre, poivrons grillés et artichauds (250g) ... 41,50 (X)

CHEVREAU glacé aux noix hachées, Patate douce crémeuse à la vanille et tatin de poireaux ... 32,50

POULET RÔTI BIOLOGIQUE, herbes aromatiques, pommes de terre, cocotte de légumes biologiques grillés et pousses grillées (30 min) (X)  
4 personnes ... 98,00 2 personnes ... 54,00

\* Ajoutez de la truffe de Melanosporum à vos plats ... p.s.m

\* Ajoutez de Real Caviar Osetra à vos plats ... 15€ / 5g