

MENU SERVICE DU DÎNER

ENTRÉES

- 3,7 u. Huître Guillaudeau n°. 2
- 1,5 u. Coquilles de rasoir "Delta D'Ebre"
- 8* Salade de Pommes de Terre au Thon et Émulsion de Poivron
- 7.5* Frites aux Épices "Bravas Goya"
- 17* Encornets panés "Montemar"
- 3 Beignets de Morue avec 'All i Oli' noir
- 17 Poulpe de Roche grillé avec pomme de terre écrasée crémeuse
- 12 * Seiche Hachée avec ail et persil émincés
- 14* Gambosí de Santa Pola (petite crevette blanche panées)
- 4 Croquettes "liquide" Poularde (Poulet)
- 6 Oeuf Basse Température Parmentier de Champignons et bacon ibérique
- 3.2 Baril Sardine à la Tomate "de penjar" sur un panini ouvert
- 18 Crevettes du Vinaroz à l'ail et un œuf au plat
- 9 Muscles del Terreno (Moules Locales)
- 10 Anchois Frits, avec sauce Romescu

* également en demi-ration

VIANDES GRILLÉES

- 60/Kg. Entrecôte de Boeuf Maturé 1 personne avec piments 'Piquillo' et frites
- 17 Demi Lapin Désossé Grillé avec "all i oli"

AUTRES VIANDES

- 18.5 Queue de Bœuf croustillante, Crémeux 'Nap i coll' (Chou et radis) avec sauce à la prune

POISSON GRILLÉ

- s/m Lotte à l'Ail
- 19 Loup de mer à l'ail

DESSERTS

- 8 Mille-feuille aux Pommes
- 7 Flan aux Fromage

PROPOSITION GASTRONOMIQUE

*simple et en évaluation continue
"pour choyer les sens"*