



RESTAURANT

MENU 70

Chusco

pain de campagne traditionnel avec du beurre d'algues

Crunchi-Tacos 2u.

de pomme de terre et crevette rouge au citron vert, au piment d'Espelette et à l'algue nori

Carpaccio

de langoustine, au citron et citron vert, à l'estragon et à l'huile Morruda

Foie

Royal de foie-gras caramélisé avec ses coings confits et son fromage de chèvre

Turbot

à la braise sur arête accompagnée de coeurs de laitue tièdes avec une vinaigrette au piment de piquillo

Tatin

de queue de boeuf aux pommes

Mousse tropical

fruits de la passion, ananas, mangue et noix de coco

Vin Blanc Petit Sao D.O. Costers del Segre

Vin Negre Petit Nur D.O.Q Priorat

Bière Pression

Boissons gazeuses, Eau, Café / Thé

70€ PAR PERSONNE (TVA comprise)

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez nous avvertir.