

a

RESTAURANT

MENU FELIP

PARTAGER

Chusco

pain de champagne traditionnel avec de l'huile d'olive arbequina D.O.Siurana

G - L

Crunchy-taco (2u.)

de pomme de terre, crevettes rouges au citron vert, piment d'Espelette et algue nori

C

Bonite marinée

avec légumes au jerez et citrouille rôtie

SL - P

Carpaccio

de langoustines, citron vert, citron, estragon et l'huile d'olive Morruda

G - H - C - ML

Riz

avec "cap i pota", champignons en conserve et ail tendre

P - C - SL

Tatin

de queue de bœuf aux pommes

G - L - SL

Mi-cuit

au chocolat noir et crème aigre

G - H - L

Vin Blanc Petit Saó D.O. Costers del Segre

Vin Noir Petit Nur D.O. Priorat

Bière En Fût

Boissons non alcoolisées, Eau, Café ou Thé

80€ PAR PERSONNE (TVA INCLUSE)

Supplément de 10% sur la terrasse

G = Gluten **F/C** = Fruit à coque **C** = Crustacé **A** = Céleri **M** = Moutarde **H** = Œuf **SS** = Sésame
P = Poisson **SL** = Sulfite **CC** = Cacahuète **ML** = Mollusque **S** = Soja **L** = Produit laitier **AT** = Lupin