

APPETIZERS

Acorn-fed Iberian ham	PLATE 36	TAPA 23
Cantabrian anchovies	PLATE 21	TAPA 14
Coca bread with tomato		7
Imperial Caviar 10gr with buckwheat blinis and raifort sour cream		47
Poget Oysters No. 3 with cold wasabi and lime pearls (2 pieces)		14
Mackerel with pickled cucumber, sour cream, and apple caviar		19
Homemade croquettes		10
Grilled octopus and lettuce hearts with lemon verbena parmentier and citrus green sauce		21
Grilled albacore tatatki with Marmitako (potatoes and peppers) foam		18
Buckwheat “alfajor” with roast beef and Vitello Tonnato sauce		20

STARTERS

Tomato carpaccio with tuna belly and crispy capers		18
Five Elements Salad: Smoked herring, crudites, carrots, chickpeas, avocado, brown rice, and organic egg		21
Seasonal salad		18
Marinated Label Rouge salmon with a smoky touch, cucumber and coconut and coriander ice cream	21	
Melon cream with zucchini textures, “mato” cheese, lemon and mint		18
Red shrimp tartare, Kombu seaweed foam and Katsuobushi sauce		24
Rottoli pasta filled with spinach, ricotta, mushrooms and nuts		21
Traditional XL cannelloni with crunchy Parmesan		18

RICE AND FISH

Dry crayfish rice * (minimum 2 persons)		26
Saffron risotto with cava and raw scallops * (minimum 2 people)		29
Noodles with cod with tender garlic and spicy oil * (minimum 2 people)		26
Gurnard filled with shrimp and sweet wine sauce		36
Loin of cod with salicornia hollandaise sauce, shallot tartar and crispy nori seaweed		29
Fish market		S/M

* These dishes are prepared for a minimum of 2 people price for each person

MEATS

Galician beef sirloin with porcini mushrooms and truffle caviar		38
Galician old cow T-bone steak with French fries and Padrón peppers		82
Steak tartare prepared table side		35
Roasted shoulder of goat with corn cream, figs, and roast juices		36
Iberian pork fillet, roasted peach, black olive crumble and sage		26
Pickled Andorran chicken, served on focaccia with vegetable brunoise		25

DESSERT

The Coulant		12
Osmotized pineapple, coconut cream, and mango and curry foam		12
White chocolate mousse with sweet pesto and bergamot jelly		12
Desserts from a workshop by Patrice Bernard		10
Assortment of refined cheeses		20
Ice cream and sorbets.		9.5

PER PICAR

Pernil ibèric d’aglà	PLAT 36	TAPA 23
Anxoves del Cantàbric	PLAT 21	TAPA 14
Pa de coca de vidre		7
Caviar Imperial 10gr amb blinis de blat sarraí i crema agra de raifort		47
Ostres Poget N° 3 amb granita freda de wasabi i perles de llima (2 uni.)		14
Verat amb cogombre encurtit, “sour cream” i caviar de poma		19
Croquetes casolanes		10
Pop i cabdells a la brasa amb parmentier de marialluïsa i salsa verda citrica		21
Daus de bonitol a la planxa amb escuma de Marmitako		18
“Alfajor” de blat sarraí amb roast beef i salsa de Vitello Tonnato		20

PER COMENÇAR

Carpaccio de tomaquet amb ventresca de tonyina i taperes cruixents		18
Amanida dels cinc elements: Arengada fumada, crudites, pastanaga, cigrons eco, arros integral, alvocat i ous eco		21
Amanida de temporada		18
Salmó Label Rouge marinat i amb toc fumat, cogombre i gelat de coco amb coriandre		21
Crema de meló amb textures de carbassó, recuit, llimona i menta		18
Tartar de gamba vermella amb crema d’alga Kombu i salsa Katsuobushi		24
Pasta rottoli farcida d’espinacs, ricotta, bolets i fruits secs		21
Caneló tradicional XL amb cruixent de Parmesà		18

ARRÒS I PEIX

Arròs sec d’escamarlans * (minim 2 persones)		26
Risotto de safrá al cava i vieires cru * (minim 2 persones)		29
Fideus caldosos de bacalla amb alls tendres i oli picant* (minim 2 persones)		26
Lluerna farcida de gambes i salsa de vi dolç		36
Llom de bacallá confitat, holandesa de salicornia, tartar de echalotte i alga nori cruixent		29
Peix de llotja		S/M

* Aquests plats seran per a un mínim de 2 comensals el preu es per persona

CARN

Filet de vaca gallega amb caviar d’alberginia, pure de pastanaga i salsa de cervesa		38
Mitjana de vaca gallega amb pebrots del Padró i patates fregides		82
Steak tartar elaborat a la sala		35
Espatlla de cabrit al forn acompanyada de crema de blat de moro, figues i suc de rostit		36
Pluma de porc iberic, pressec rostit, crumble d’olives negres i salvia		26
Pollastre d’Andorra escabetxat, servit sobre una Foccacia i brunoise de verdures		25

POSTRES

El Coulant		12
Pinya osmotitzada, cremos de coco i escuma de mango i curry		12
Mousse de xocolata blanca amb pesto dolç i gelée de bergamota		12
Els postres del nostre obrador by Patrice Bernard		10
Assortiment de formatges afinats		20
Gelats i sorbets		9.5

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota	PLATO 36	TAPA 23
Anchoas del Cantábrico	PLATO 21	TAPA 14
Pan de coca con tomate		7
Caviar Imperial 10gr con blinis de trigo sarraceno y crema agria de raifort		47
Ostras Poget N°3 con granita fria de wasabi y perlas de lima (2 uni.)		14
Caballa con pepino encurtido,”sour cream” y caviar de manzana		19
Croquetas caseras		10
Pulpo y cogollos a la brasa con parmentier de hierbaluisa y salsa verde cítrica		21
Tatatki de bonito a la plancha con espuma de Marmitako		18
Alfajor de trigo sarraceno con roast beef y salsa de Vitello Tonnato		20

PARA COMENZAR

Carpaccio de tomate con ventresca de atun y alcaparras crujientes		18
Ensalada de los cinco elementos: Arenque ahumado, crudités, zanahoria, garbanzos, aguacate, arroz integral y huevo Eco		21
Ensalada de temporada		18
Salmón Label Rouge marinado y con toque ahumado, pepino y helado de coco y cilantro		21
Crema de melón con texturas de calabacin, queso tipo “mato”, limon y menta		18
Tartar de gamba roja, espuma de alga Kombu y salsa Katsuobushi		24
Pasta Rottoli rellena de espinacas, ricota, setas y frutos secos		21
Canelon tradicional XL con crujiente de Parmesano		18

ARROZ Y PESCADO

Arroz seco de cigalas * (minimo 2 personas)		26
Risotto de azafran al cava y vieiras cru * (minimo 2 personas)		29
Fideos caldosos de bacalao con ajos tiernos y aceite picante * (minimo 2 personas)		26
Bejel colorado relleno de gambas y salsa de vino dulce		36
Lomo de bacalao confitado, holandesa de salicornia, tartar de chalotas y alga nori crujiente		29
Pescado de lonja		S/M

* Estos platos se elaboran para un mínimo de 2 comensales. Precio por persona

CARNES

Solomillo de vaca gallega con caviar de berenjena, pure de zanahoria y salsa de cerveza		38
Chuletón de vaca gallega con pimientos de Padrón y patatas fritas		82
Steak tartar elaborado en la sala		35
Espaldita de cabrito al horno acompañada de crema de maiz, higos y jugo de asado		36
Pluma de cerdo iberico, melocoton asado, crumble de aceitunas negras y salvia		26
Pollo de Andorra escabechado, servido sobre Focaccia y brunoise de sus verduras		25

POSTRES

El Coulant		12
Piña osmotizada, cremoso de coco y espuma de mango y curry		12
Mousse de chocolate blanco con pesto dulce y gelée de bergamota		12
Los postres de nuestro obrador by Patrice Bernard		10
Quesos afinados		20
Helados y sorbetes		9.5

COLLATIONS

Jambon ibérique de porc nourri aux glands	ENTRÉE 36	TAPAS 23
Anchois de la mer Cantabrique	ENTRÉE 21	TAPAS 14
Pain croustillant à la tomate		7
Caviar Imperial 10gr avec blinis de sarrasin et crème sure au raifort		47
Huîtres Poget n°3 au wasabi froid et perles de citron vert (2 unités)		14
Maquereau au concombre mariné, crème fraîche et caviar de pomme		19
Croquettes maison		10
Poulpe et fleurs grillés au parmentier verveine citronnée et sauce agrumes verts		21
Tataki de thon blanc grillée à la mousse de Marmitako(pommes de terre et poivrons)		18
“Alfajor” de sarrasin avec roast beef et sauce Vitello Tonnato		20

ENTRÉES

Carpaccio de tomates, ventrèche de thon et câpres croustillantes		18
Salade des cinq éléments : hareng fumé, crudités, carottes, pois chiches, avocat, riz brun et œuf bio		21
Salade de saison		18
Saumon Label Rouge mariné et fumé, concombre et glace coco et coriandre		21
Crème de melon aux textures de courgettes, fromage « mato », citron et menthe		18
Tartare de crevettes rouges, mousse d’algues Kombu et sauce Katsuobushi		24
Rottoli farci aux épinards, ricotta, champignons et noix		21
Cannelloni XL traditionnel au parmesan croquant		18

RIZ ET POISSONS

Riz sec aux écrevisses * (minimum 2 personnes)		26
Risotto au safran, cava et carpaccio de Saint-Jacques cru * (minimum 2 personnes)		29
Nouilles à la morue, jeune ail et huile épicée * (minimum 2 personnes)		26
Grondin farci aux crevettes et sauce au vin doux		36
Dos de cabillaud confit, sauce hollandaise aux salicornes, tartare d’échalotes et algues nori		29
Poisson du jour		(Selon arrivage)

* Ces plats sont pour un minimum de 2 couverts. Prix par personne

VIANDES

Filet de bœuf galicien avec caviar d’aubergine, purée de carottes et sauce a la bière		38
Cote de vache galicienne accompagne de poivrons de Padron et frites		82
Steak tartar élaboré en salle		35
Épaulé de chevreau rôtie accompagnée de crème de maïs, figues et jus de rôti		36
Filet de porc ibérique, pêche rôtie, crumble d’olives noires et sauge		26
Poulet andorran mariné, servi sur focaccia et brunoise de ses légumes		25

DESSERTS

Notre Coulant.		12
Ananas osmotisé, noix de coco crémeuse et mousse de mangue et curry		12
Mousse au chocolat blanc au pesto sucré et gelée de bergamote		12
Les desserts de notre atelier by Patrice Bernard		10
Assortiment de fromages affinés		20
Glaces et sorbets.		9.5