

APPETIZERS

Acorn-fed Iberian ham	PLATE 38	TAPA 23
Cantabrian anchovies	PLATE 22	TAPA 14
Coca bread with tomato		7
Imperial Caviar 10gr with buckwheat blinis and raifort sour cream		52
Poget Oysters No.3 with lime jelly and licorice air (2 pieces)		15
Marinated scallop tartar with “causa limeña” and currants		26
Homemade croquettes		12
Cod carpaccio with mango in tagine, citrus caviar and basil vinaigrette		26
Marinated Label Rouge salmon, nori seaweed, wasabi foam and crispy rice		23
Crispy veal sweetbreads, sautéed pear, arugula and caramelized onion		20

STARTERS

Tomato carpaccio with tuna belly and crispy capers		19
Five Elements Salad: Sautéed squid, crudites, carrots, organic lentils, avocado, basmati rice, and organic egg		22
Seasonal salad accompanied with burrata and seasonal fruit		22
Beetroot and pumpkin cream with red shrimp carpaccio		21
Sweet potato and lamb pastry with Brie cheese foam		18
Duck foie mi cuit with sweet Pedro Ximenez wine and Granny Smith apple textures		24
Carbonara Tagliatelle with truffle cream		26
Traditional XL cannelloni with crunchy Parmesan		18

RICE AND FISH

Dry crayfish rice * (<i>minimum 2 people</i>)		27
Morel mushrooms risotto with caramelized apple and Calvados * (<i>minimum 2 people</i>)		26
Cuttlefish “fideua” in its ink and baby broad beans * (<i>minimum 2 people</i>)		36
Sole Meunière		38
Baked grouper with mushrooms, baked potato foam, garlic oil and paprika		43
Fish market		S/M

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

MEATS

Galician beef sirloin with boletus mushrooms, grilled duck foie gras and meat juice		43
Galician old cow T-bone steak with French fries and Padrón peppers		85
Steak tartare prepared table side		38
Suckling lamb ribs with baby beets, fig sauce and pistachio crumble		35
Two-cooked pigeon with chickpea cream, glazed mini carrots, and plum sauce		34
Chicken from Andorra stuffed with dried fruits and Iberian bacon, bulgur and pea cream		27

DESSERT

The Coulant		12
Goat cheese mousse with pear and honey ice cream		12
Creamy dark chocolate and salted caramel ice cream		12
Pavlova with mascarpone cream, vanilla ice cream, yuzu and red berries		12
Desserts from a workshop by Patrice Bernard		10
Assortment of refined cheeses		21
Ice cream and sorbets.		9.5

PER PICAR

Pernil ibèric d’aglà	PLAT 38	TAPA 23
Anxoves del Cantàbric	PLAT 22	TAPA 14
Pa de coca de vidre		7
Caviar Imperial 10gr amb blinis de blat sarraí i crema agra de raifort		52
Ostres Poget N° 3 amb gel de llima i aire de regalèssia (2 uni.)		15
Tartar de vieires marinades amb “causa limeña” i groselles		26
Croquetes casolanes		12
Carpaccio de bacallà amb mango al tahin, caviar de cítrics i vinagreta d’alfàbrega		26
Mosaic de salmo Label Rouge marinat, alga nori, escuma de wasabi i cruixent d’arròs		23
Lletons de vedella fets cruixents, pera saltejada, ruca i ceba caramel.litzada		20

PER COMENÇAR

Carpaccio de tomàquet amb ventresca de tonyina i taperes cruixents		19
Amanida dels cinc elements: Calamar saltejat, crudites, pastanaga, llenties eco, arros basmati, alvocat i ous eco		22
Amanida de temporada acompanyada amb burrata i fruita de temporada		22
Crema de remolatxa i carbassa amb carpaccio de gamba vermella		21
Pastisset de moniato i xai amb escuma de formatge Brie		18
Foie mi - cuit d’ànec amb vi dolç Pedro Ximenez i textures de poma Granny Smith		24
Tagliatelle a la Carbonara amb crema de tòfona		26
Caneló tradicional XL amb cruixent de Parmesà		18

ARRÒS I PEIX

Arròs sec d’escamarlans * (<i>minim 2 persones</i>)		27
Risotto de múrgoles amb daus de poma caramel.litzats amb Calvados * (<i>minim 2 persones</i>)		26
Fideua de sepionetes amb la seva tinta i favetes baby* (<i>minim 2 persones</i>)		36
Llenguado a la Meunière		38
Mero al forn amb rossinyols, escuma de patata panadera i oli d’alls i pebre vermell		43
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 ceps, foie d’ànec poêlé i suc de rostit		43
Mitjana de vaca gallega amb pebrots del Padró i patates fregides		85
Steak tartar elaborat a la sala		38
Costelletes de xai amb remolatxa baby, salsa de figues i crumble de festucs		35
Colomí en dos coccions amb crema de cigrons, mini pastanagues glacejades i salsa de prunes		34
Pollastre d’Andorra farcit amb fruits secs i panxeta ibèrica, bulgur i crema de pèsols		27

POSTRES

El Coulant		12
Mousse de formatge de cabra amb pera i gelat de mel		12
Cremós de xocolata negra i gelat de caramel salat		12
Pavlova con crema de Mascarpone, gelat de vainilla, yuzu i fruits vermells		12
Els postres del nostre obrador by Patrice Bernard		10
Assortiment de formatges afinats		21
Gelats i sorbets		9.5

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota	PLATO	38	TAPA	23
Anchoas del Cantábrico	PLATO	22	TAPA	14
Pan de coca con tomate				7
Caviar Imperial 10gr con blinis de trigo sarraceno y crema agria de raifort				52
Ostras Poget N°3 con gelee de lima y aire de regaliz (2 uni.)				15
Tartar de vieiras marinadas con “causa limeña” y grosellas				26
Croquetas caseras.				12
Carpaccio de bacalao con mango al tahin, caviar de cítricos y vinagreta de albahaca				26
Mosaico de salmón Label Rouge marinado, alga nori, espuma de wasabi y crujiente de arroz				23
Mollejas de ternera crujientes, pera salteada, rúcula y cebolla caramelizada				20

PARA COMENZAR

Carpaccio de tomate con ventresca de atún y alcaparras crujientes				19
Ensalada de los cinco elementos: Calamar salteado, crudites, zanahoria, lentejas eco, aguacate, arroz basmati y huevo eco				22
Ensalada de temporada acompañada con burrata y fruta de temporada				22
Crema de remolacha y calabaza con carpaccio de gamba roja				21
Pastelito de boniato y cordero con espuma de queso Brie				18
Foie mi - cuit de pato con vino dulce Pedro Ximenez y texturas de manzana Granny Smith				24
Tagliatelle a la Carbonara con crema de trufa				26
Canelón tradicional XL con crujiente de Parmesano				18

ARROZ Y PESCADO

Arroz seco de cigalas * (mínimo 2 personas)				27
Risotto de colmenillas con dados de manzana caramelizados al Calvados * (<i>mínimo 2 personas</i>)				26
Fideua de sepionetas en su tinta y habitas baby * (mínimo 2 personas)				36
Lenguado a la Meunière				38
Mero al horno con setas, espuma de patata panadera y aceite de ajo y pimentón				43
Pescado de lonja				S/M

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

CARNES

Solomillo de vaca gallega con boletus, foie de pato al grill y jugo de asado				43
Chuletón de vaca gallega con pimientos de Padrón y patatas fritas				85
Steak tartar elaborado en la sala.				38
Costillas de cordero lechal con remolacha baby, salsa de higos y crumble de pistachos				35
Pichón en dos cocciones con crema de garbanzos, mini zanahorias glaseadas y salsa de ciruelas				34
Pollo de Andorra relleno de frutos secos y panceta ibérica, bulgur y crema de guisantes				27

POSTRES

El Coulant				12
Mousse de queso de cabra con pera y helado de miel				12
Cremoso de chocolate negro y helado de caramelo salado				12
Pavlova con crema de Mascarpone, helado de vainilla, yuzu y frutos rojos				12
Los postres de nuestro obrador by Patrice Bernard				10
Quesos afinados				21
Helados y sorbetes				9.5

COLLATIONS

Jambon ibérique de porc nourri aux glands	ENTRÉE	38	TAPAS	23
Anchois de la mer Cantabrique	ENTRÉE	22	TAPAS	14
Pain croustillant à la tomate				7
Caviar Imperial 10gr avec blinis de sarrasin et crème sure au raifort				52
Huîtres Poget n°3 à la gelée de citron vert et à l’air de réglisse (2 unités)				15
Tartare de Saint-Jacques marinées à la “causa limeña” et aux groseille				26
Croquettes maison				12
Carpaccio de cabillaud à la mangue en tajine, caviar d’agrumes et vinaigrette au basilic				26
Mosaïque de saumon Label Rouge mariné, algues nori, mousse de wasabi et riz croustillant				23
Ris de veau croustillants, poire sautée, roquette et oignon caramélisé				20

ENTRÉES

Carpaccio de tomates, ventrèche de thon et câpres croustillantes				19
Salade des cinq éléments : calamars sautés, crudités, carottes, lentilles biologiques, avocat riz basmati et œuf biologique				22
Salade de saison accompagnée de burrata et de fruits de saison				22
Crème de betterave et potiron avec carpaccio de crevettes rouges				21
Tourte aux patates douces et à l’agneau avec mousse au fromage Brie				18
Foie de canard mi-cuit au vin doux Pedro Ximenez et textures de pommes Granny Smith				24
Tagliatelles Carbonara à la crème de truffe				26
Cannelloni XL traditionnel au parmesan croquant				18

RIZ ET POISSONS

Riz sec aux écrevisses * (<i>minimum 2 personnes</i>)				27
Risotto aux morilles et cubes de pommes caramélisées au Calvados * (<i>minimum 2 personnes</i>)				26
Nouilles avec petites seiche à l’encre et fèves baby * (<i>minimum 2 personnes</i>)				36
Sole Meunière				38
Mérou au four avec chanterelles, mousse de pommes de terre, huile d’ail et paprika				43
Poisson du jour				(Selon arrivage)

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

VIANDES

Filet de bœuf galicien aux cèpes, foie gras de canard grillé et jus de rôti				43
Cote de vache galicienne accompagne de poivrons de Padron et frites				85
Steak tartar élaboré en salle				38
Côtelettes d’agneau de lait aux jeunes betteraves, sauce aux figues et crumble aux pistaches				35
Pigeon cuisiné deux façons avec crème de pois chiches, mini carottes glacées et sauce aux prunes				34
Poulet d’Andorre farci aux fruits secs et au bacon ibérique, boulgour et crème de petits pois				27

DESSERTS

Notre Coulant				12
Mousse de fromage de chèvre et poire, glace aux miel				12
Glace chocolat noir et caramel beurre salé				12
Pavlova, crème au mascarpone, glace vanille, yuzu et fruits rouges				12
Les desserts de notre atelier by Patrice Bernard				10
Assortiment de fromages affinés				21
Glaces et sorbets.				9.5