

## Carta

### Entrées froides –

- **Huîtres spéciales Amélie** Marennes d'Atlantique - 6 pièces 31,90€  
- Vinaigrette à l'estragon et au xérès / eau de concombre et concombre mariné / jus d'olive et d'orange
- **Salade de cœurs de laitue avec poutargue** et betterave, yaourt et pistaches 26,90€  
- Cœurs de laitue lavés en eau osmosée avec poutargue râpée et cubes de betteraves confites farcis de yaourt et pistaches
- **"Le Tsunami"**, le meilleur de la mer au naturel : soupe froide aux amandes (raz de marée)  
- Crevette, langoustine, palourde, couteau, coque, coquille Saint Jacques, oursin ; mariné sur une gelée d'eau de mer et soupe aux amandes 38,60€
- Tartare de **gambas de Roses** accompagné de son corail et caviar de Béluga 64,00€  
- Tartare de crevettes assaisonné d'huile d'olive, sel et poivre, caviar et son émulsion

### Entrées chaudes –

- Haricots sautés "del ganxet", **concombre de mer**, tripes de morue au pil-pil 37,00€  
- Ragoût de haricots sautés et concombre de mer aux tripes de morue et aioli à l'ail rôti
- **« Escudella »** fruits de mer aux pâtes d'écrevisses et légumes 33,60€  
- Notre version la plus marine du classique "Escudella".
- **Langoustines** aux gésiers de veau et champignons 59,00€  
- "Mató", ajos tiemos y vinagreta de trufa con piñones

### Poissons et crustacés –

- Notre version du suquet de poisson, un hommage aux pêcheurs de *Roses* 47,50€  
- Poisson varié cuit à base de suquet, pomme de terre, artichaut, toast, haché, safran et persil
- **Sole du Cap de Creus**, jus de poulet à l'ail et chou-fleur au citron 50,20€  
- Sole servie avec des chou-fleur cuits et doré à la mayonnaise au citron, des noix de pécan et des cubes de mojama
- **Rouget de roche** à la moelle de veau, chou et purée de pommes de terre au jambon de *Jabugo* 44,90€  
- Rouget de roche, sauce au chou vert, moelle confite, purée de pommes de terre Jabugo avec ratafia et orange

## Homard en 4 services –

120,00€

- Pincés en tempura
- Coudes en salpicon
- Corps au beurre blanc et caviar
- Tête et mousseline de son corail

## Viande –

- **Pigeon de Bresse** de différentes infusions, pétales d'oignons rouges fleuris 52,20€  
- Poitrine confite, cuisses confites, pâté de foie et consommé
- **Épaule de lapin** en civet, foie gras et sauce aux pommes 42,90€  
- Lapin désossé cuit en un civet traditionnel, gélatine à l'eau de pomme, sauce de foie et cacao
- Longe de **Wagyu** avec pommes de terre *Rafa Zafra* et poivrons (300 gr) 75,00€  
- Filet à la coupe, avec frites et poivrons de «Padrón»
- **Côtes de l'Empordà** avec notre version de escalivada 55,50€  
- Côtes rôties servies avec aubergine, poivron, oignon et purée de pommes de terre

## Desserts –

- **Gâteau au whisky:** Meringue déshydratée fourrée à la crème de bourbon, caramel et glace au bourbon 15,00€
- **Pionono au chocolat:** Sponge cake empyreumatiques au chocolat, gélatine glacée au chocolat 64%, crème glacée au chocolat blanc 16,60€
- **Tarte au citron:** Tartelette au toffee et au neula avec crème glacée au citron et à la meringue 13,70€
- **Mille feuilles de vanille et de fruits rouges:** Feuilles de brick caramélisées, crème fouettée et fruits rouges 15,90€

## Menu –

- Menu **els Brancs** 95€
- Menu **Experience** 145€