

ENTRÉES

GILDA & LOUP DE MER

Cornichons | Olive | Pasion Fruit

17.00

Burrata, Truffe, Pipián Verde & Mais

Truffe | Graines de citrouille | Citron Verd | Coriandre

21.00

Guacamole

Crepe bleu | guacamole | coriandre

15.00

Ceviche Noird “Tatemado”

Coquille | Quisquilas | Coriandre | Sauce Tatemada

17.00

Pain grille de Thon rouge “Balfego”

Guacamole | Jalapeño | Crème Fraîche

18.00

Steak Tartare

22.00

Jambon | Grande Reserve Joselito (80grs)

Pain avec tomate y huile de notre ferme

30.00

ENTRÉES CHAUD

Salade Tiede de Saumon

Hoummous|mais croustillant

18.00

Artichauts Orly et Creme de Fromage Payoyo

19.00

Taco “Baja California”

St Pierre| Choucroute | Chipotle | Pico de gallo

22.00

Poulpe Grille

Pasilla Epicee | Legumes

21.00

Riz Doux aux Carabineros

Codium | Sel de Caviar | Guajillo

23.00

NOTRE POISSON

Sole Grillee

Citron vert et Chili | Esquites | Bimi

33.00

Loup de Mere “a la talla”

Haricot “frit” | Banane | Legumes

27.00

Le Lotte de Mere “Chili Morita”

Creme de Celeri | Ananas | Jalapeno Rouge

28.00

Turbot 2 pax

Alioli-Citron Vert | Jalapeño | Radis

70.00

Saint-Pierre Sauvage au Four a L’Ail (2 pax)

Legumes et Pommes de Terre | min. 2 personnes | Sauf le lundi

P.S.M

NOTRE VIANDE

Rib of Beef à basse température

Panais & Fruits Secs

26.00

Pibil de Proie Iberique Majorquin

Petit Tomate Vert | Ananas Grille | Px | Abricot

28.00

Filet de Boeuf al “Kamado”

Puree de Patate Douce et Blanc | Orange

33.00

Produit du marche

Langouste, crevette rouge, huitres | 24h avant sur comande

Service de Table

Pain artisan, beurre fait maison et huile d'olive “Finca Can Simoneta”

4.50

SWEET TIME

Suau Orange

Glace de Orange, Abricot, Gateau avec d'Amande, Toffe Brandy

14.00

Melisse

Citröen vert | Citronelle | Chocolat blanc

12.00

Fraises & Creme

12.00

Origines du Cacao

Opalys, Chocolat blanc du Normandie, Guanaja, Tulakalum

13.00

Assortiment de Fromages

18.00