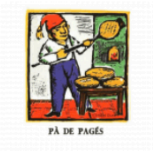
Les Entrées de la saison



*Salade aux champignons marinés et à la burrata ** — *11,85€*
(7)

*Carpaccio aux cèpes et crevettes rouges à l'huile de truffe et mesclum ** — *20,10€*
(1,2)

*Notre foie gras mi-cuit au pain aux de raisins et noix, caviar de muscat ** — *19,50€*
(1,8)

*Jambon Ibérique de Jabugo 100% glan avec fougasse à la tomate ** — *23,20€*
(1)

Soupe de poisson — *13,15€*
(1,2,4,8,13)

*Palourdes grillées avec ail et persil ** — *24,75€*
(13)

*Artichauts grillés ** — *16,80€*

Cannellonis à la béchamel façon Can Duran — *12,90€*
(1,7,9)

*Escargots maison un point épicés ** — *14,80€*
(9,13)

Croquettes de volaille façon Ca la Teta — *10,60€*
(1,3,7)

Calmars à la romaine — *16,05€*
(1,3,4)

Le Riz

*Risotto aux cèpes avec foie-gras poêlée et Parmesan ** — *20,10€*
(7,9)

*Paella au style Duran ** — *27,00€*
(2,4,9,13)

*Paella avec Langouste ** — *38,00€*
(minimum 2 pers / prix par personne)

Fideuada des pêcheurs avec seiche — *17,85€*
(1,2,4,9,13)

Les Poissons

*Calmars grillés avec chanterelles et boudin de perol** — *21,95€*
(2,4,9,12)

*Crevettes rouges à l'ail et persil ** — *36,05€*
(2)

*Langoustines gratinées à la mousseline d'ail grillé ** — *37,15€*
(2,3,12)

*Filets de sole à l'orange avec bonbon aux langoustines** — *33,05€*
(2,4,7)

Médaillons de lotte style Cadaqués (avec crevettes et palourdes) — *30,60€*
(1,2,4,8,9,13)

Saint-Pierre avec pommes de terre, oignon et tomate au four — *38,65€*
(4)

Le Gibier

*Perdrix rouge rôtie et flambée avec pommes de terre paille *.....27,24€*
(9,12)

*Râble de lièvre rôti, sauce aux groseilles, marron glacé *.....21,10€*
(9,12)

*Civet d'épaule de sanglier avec champignons à la mode traditionnelle *.....17,85€*
(9,12)

*Grives rôties avec bacon, oeuf frit de caille, pommes de terre paille *.....23,20€*
(3,12)

Les Viandes

*Cochinillo asado con patatas al horno * 32,05€*

*Épaule d'agneau de Sant Climent rôtie avec pommes de terre au four * 30,05€*
(9)

*Médaillons de filet de veau de Gérone avec sauce truffée et mi-cuit de foie * 30,95€*
(9)

*Entrecôte flambée au poivre noir avec pommes de terre au four * 27,50€*
(7,12)

Entrecôte gratiné au Roquefort style Duran 27,80€
(1,7,12)

*Steak Tartare * 27,85€*
(3,4,10,12)

TVA incluse
Le pain à table 1,95 €
(*) Sans gluten ou qui peuvent être préparés sans gluten

(1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 produits laitiers, 8 noix, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 dioxyde de soufre et sulfites, 13 mollusques, 14 lupins)