L'OLIVERA

Amuse-Bouche

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses aux noix, olives Kalamata et Stracciatella

Ajoblanco aux petites crevettes et à l'orange

Carpaccio de veau aux champignons à l'escabèche

Casserole à moules *arrabbiata*

Rigatoni gratinés au ragoût de viande (sup. 5,00 €)

Suggestions d'accords: 5 Finques Blanc – Perelada - D.O. Empordà

PRINCIPAUX

Riz crémeux aux champignons et côtes de porc

Joue de veau aux lentilles beluga et légumes du potager

Zarzuela à la lotte et aux mollusques

Burger d'artichaut avec son demi-glace de légumes et algue wakamé

Coquelet accompagné de sa purée de chou-fleur et amandes

Suggestions d'accords: Finca Espolla – Perelada - D.O. Empordà

DESSERTS

Lemon Pie

Xuixo grillé accompagné de glace à la cannelle

4 chocolats

Dessert de la semaine

Prix 38,00 € par personne sans boissons
Supplément sélection de pains 4,50 €

Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.