

# DELICIOUS MENU / CARTE DELICIOUS

## STARTERS / ENTRÉES

Saffron pumpkin cream with pumpkin cubes and seeds (5, 14)  
*Crème de potiron au safran avec dés de potiron et ses graines*

Russian salad with breadsticks and piparras (1, 2, 3, 6)  
*Salade russe avec bâtonnets de pain et piparras*

Tomato salad with avocado, feta cheese, and dill vinaigrette (3, 8)  
*Salade de tomates avec avocat, fromage feta et vinaigrette à l'aneth*

Bean salad with cod, tomato, and pepper in black olive (6)  
*Salade de haricots avec morue, tomate et poivron à l'olive noire*

Toasted soup with small meatballs and pasta shells (1, 2, 3, 4, 14)  
*Soupe grillée avec petites boulettes et coquillettes*

Basil and ricotta ravioli with brie sauce and crispy onions (1, 2, 3)  
*Raviolis au basilic et ricotta avec sauce au brie et oignons croustillants*

Vegetable lasagna with piquillo pepper sauce and toasted pine nuts (1, 2, 3, 5)  
*Lasagnes de légumes avec sauce aux poivrons del piquillo et pignons grillés*

Potato and cheese gratin with poached egg and foie sauce (1, 3, 4)  
*Gratin de pommes de terre et fromage avec œuf poché et sauce au foie*

Vegetable millefeuille with cheese cream and nut vinaigrette (3, 5)  
*Millefeuille de légumes à la crème de fromages et vinaigrette aux fruits secs*

Chicken and foie croquettes with tartar sauce and orange reduction (1, 3, 4, 5)  
*Croquettes de poulet et foie avec sauce tartare et réduction d'orange*

Large oxtail ravioli with foie gras sauce and vegetables (1, 2, 3, 4, 14) **+ 10,50€**  
*Grand ravioli de queue de bœuf avec sauce au foie gras et légumes*

Char-grilled octopus leg with creamy potato and smoked paprika oil (3, 9) **+ 12,90€**  
*Pied de poulpe grillé avec purée de pommes de terre et huile de paprika*



1  
Eggs  
Œufs



2  
Gluten



3  
Dairy  
Laitiers



4  
Sulphites  
Sulfites



5  
Nuts  
Fruits à coque



6  
Fish  
Poisson



7  
Shellfish  
Crustacés



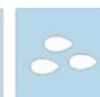
8  
Soy  
Soja



9  
Molluscs  
Mollusques



10  
Mustard  
Moutarde



11  
Sesame  
Sésame



12  
Lupins



13  
Peanuts  
Cacahuètes



14  
Celery  
Céleri

Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.

**Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.**

## MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Delicious chicken and truffle cannelloni with foie gras and mushroom sauce (1, 2, 3, 4)  
*Cannelloni Delicieux à la truffe avec sauce au foie gras et champignons*

Salmon and vegetable pie with cardinale sauce and crispy prawn (1, 2, 3, 6, 7, 9)  
*Pastel de saumon et légumes avec sauce cardinale et crevette croustillante*

Market fish with escalivada and black olive oil (6)  
*Poisson du marché avec escalivada et huile d'olive noire*

Cod with samfaina (2, 6)  
*Morue avec samfaina*

Stewed meatballs with cuttlefish and peas (1, 2, 3, 6, 7, 9)  
*Boulettes mijotées avec seiche et petits pois*

Roast chicken thigh with sautéed vegetables and mushrooms  
*Cuisse de poulet rôtie avec légumes sautés et champignons*

Oven-roasted suckling pig with apple compote, mushrooms, and its jus (2) **+ 13,50€**  
*Cochon de lait rôti au four avec compote de pomme, champignons et son jus*

Oven-braised pork cheek with pan-fried potatoes (2)  
*Joue de porc confite au four avec pommes de terre panadera*

Pork ribs with honey, pepper, and cinnamon with creamy potato (2, 3)  
*Côte de porc au miel, poivre et cannelle avec purée de pommes de terre*

Grilled farmer's sausage with sautéed beans, garlic, and parsley (4)  
*Saucisse de pays grillée avec haricots sautés à l'ail et au persil*

Beef fillet with foie gras escalope and Oporto sauce (2, 3) **+ 14,90€**  
*Filet de bœuf avec escalope de foie gras et sauce Porto*

Grilled Angus beef steak with fries (4)  
*Bifteck d'Angus à la plancha avec frites*



1  
Eggs  
Œufs



2  
Gluten



3  
Dairy  
Laitiers



4  
Sulphites  
Sulfites



5  
Nuts  
Fruits à coque



6  
Fish  
Poisson



7  
Shellfish  
Crustacés



8  
Soy  
Soja



9  
Molluscs  
Mollusques



10  
Mustard  
Moutarde



11  
Sesame  
Sésame



12  
Lupins



13  
Peanuts  
Cacahuètes



14  
Celery  
Céleri

Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.

**Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.**

## DESSERTS

Tiramisu with coffee ice cream **(1, 2, 3, 5)**  
*Tiramisu avec glace au café*

Burnt Catalan cream **(1, 3)**  
*Crème catalane brûlée*

Fresh fruit salad with mandarin sorbet  
*Salade de fruits frais avec sorbet de mandarine*

Coffee flan with cream and ratafia reduction **(1, 3)**  
*Flan au café avec crème et réduction de ratafia*

Carrot cake with coconut, mango, and passion fruit ice cream **(1, 2, 3, 4, 5)**  
*Gâteau à la carotte avec glace noix de coco, mangue et fruit de la passion*

Crunchy chocolate cube with ice cream **(1, 2, 3, 4, 5)**  
*Cube de chocolat croustillant avec glace*

Fresh pineapple  
*Ananas naturel*

Vichy Catalan sparkling and still water, and bread  
*Eaux gazeuses et plates Vichy Catalan, et pain*

**28€**

From Sunday night to Friday midday  
*Du dimanche soir au vendredi midi*

**32€**

From Friday night to Sunday midday, eves and holidays  
*Du vendredi soir au dimanche midi, veilles et jours fériés*

VAT included | TVA incluse



1  
Eggs  
Œufs



2  
Gluten



3  
Dairy  
Laitiers



4  
Sulphites  
Sulfites



5  
Nuts  
Fruits à coque



6  
Fish  
Poisson



7  
Shellfish  
Crustacés



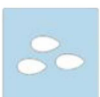
8  
Soy  
Soja



9  
Molluscs  
Mollusques



10  
Mustard  
Moutarde



11  
Sesame  
Sésame



12  
Lupins



13  
Peanuts  
Cacahuètes



14  
Celery  
Céleri

Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.

*Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.*