



### **“Pica-pica” Starters to share**

***Thin tomato pastry with duck cured ham, blue cheese salad, walnuts and thyme-lemon oil***

*Pain de “Coca” à la tomate et au magret de canard fumet, salade de fromage bleu, noix et huile de thym-citron*

***Idiazabal cheese carpaccio with violet flowers jam and foie shavings (G/F)***

*Carpaccio de fromage Idiazabal avec marmelade de violettes et copeaux de foie (S/G)*

***Fresh pasta stuffed with pear-parma with soft sweet potato cream and parmesan foam (V)***

*Pâtes fraîches à la poire et au parma et crème légère de patate douce et mousse de parmesan (V)*

***Scrambled eggs with seasonal mushrooms, trifolatte and fried spinach leaf (V-G/F)***

*Oeufs brouillés aux champignons de saison et trifolatte avec feuilles d'épinards frites (V-S/G)*

### **Main course to choose**

***Young chicken “poussin” catalan style stuffed with dry-fruits-potato with foie poêlé (G/F)***

*Coquelet à la catalane farcis aux fruits secs et pomme de terre avec foie poêlé (S/G)*

***Codfish coated in honey with rice tagliatelle, coconut milk and sesame***

*Morruce panée au miel et tagliatelle de riz, lait de coco et graines de sésame*

***Risotto with saffron, courgette (zucchini) and parmesan cheese (V-G/F)***

*Risotto d'asafran, courgettes et parmesan (V-S/G)*

### **Dessert to choose**

***Lemon sorbet with cava (catalan sparkling wine) and citrus powder (G/F)***

*Sorbet de citron au cava et poudre d'agrumes (S/G)*

***Yoghurt foam with mango jelly, red fruits and pistachio (G/F)***

*Mousse de yaourt et gelatine de mango, fruits rouges et pistaches (S/G)*

***Warm chocolate-almonds brownie with orange soup and vanilla ice cream (G/F)***

*Gâteau chaud au chocolat et amandes avec coulis d'orange et glace vanille (S/G)*

**29 Euros( 8 % TAX not included)**

*Wine Rioja alta crianza EDITOR, water  
and coffees 4 € per person*

*Young wine Rioja alta Viña Mantibre, water and coffees 3 € per person*

*Aperitives and drinks after coffee not included*