

## NUESTROS PRIMEROS PLATOS

<b>PECHUGA DE « FOIE GRAS »</b> Salsa reducida al Muscat , <i>Compota de Peras con especias</i>	22€
<b>VELOUTE DE CALABAZA</b> <i>Cebollas Charlotte Caramelizadas y Chips de Tocino</i>	10€
<b>EL CAMEMBERT CRUJIENTE</b> <i>Chroizo Asado y Ensalada Mixta</i>	12€
<b>HUEVOS BLANDOS</b> <i>2 Huevos estilo Meurette (Tocino, Picos de Ajo, Champinones, Salsa de Vino Tinto)</i>	11€
<b>PLATO DE TAPAS (Para compartir... o no!)</b> <i>Surtido de Tapas Tierra&amp;Mar</i>	
Pequena	14€
Grande	22€
<b>ENSALADA DEL GALION</b> <i>Salmon semi-cocido, Huevo, Escalfado, Aguacate, Gambas, Tomates, Pepinos, Queso, Manchego</i>	
Pequena/ Grande	12€/18€
<b>OSTRAS</b> <i>Marennes de Oleron o Leucate( segun la llegada)</i>	
Plato de 6	11€
Plato de 12	20€
<b>PLATO DE JAMON IBERICO</b> <i>Y su Chutney de Higos</i>	18€
<b>PRIMER PLATO DEL DIA (Mirar el menu del dia)</b>	10€

## NUESTROS PESCADOS

<b>RISOTTO DEL CHEF</b> <i>Risotto Cremoso con Vieiras y Gambas, Crema de Curry</i>	25€
<b>EL RAPE</b> <i>Cola de Rape Caribeno (cocinada como una pierna de cordero) con Papaya y Leche de Coco</i>	26€
<b>EL SALMON</b> <i>Blanqueta de Salmon Provenzal</i>	24€
<b>EL FILETE DE LUBINA</b> <i>En adobo de Hierbas Frescas</i>	28€
<b>LA PARILLADA</b> <i>Surtido de Pescados y Mariscos segun disponibilidad</i>	34€
<b>PESCADO DEL (Mirar el menu del dia)</b>	19€



Encuentre nuestra carta en su movil



### MENU INFANTIL (-12 años)

JAMON YOCK Y VERDURAS CRUDAS

O ENTRADA DEL DIA

\*\*\*\*\*

CARNE DEL DIA O PESCADO DEL DIA

O FILETE DE HAMBURGUESA

INGREDIENTES : VERDURAS DEL DIA,

PATATAS FRITAS O PASTA

\*\*\*\*\*

2 BOLAS DE HELADO

O PASTEL DE CHOCOLATE

O QUESO FRESCO / YOGURT



1 Plato 9€

Entrada – Plato ou Plato – Postre 13€  
Menu Completo 16€

La lista de los 14 alérgenos presente en nuestros platos esta disponible en la recepcion  
Nuestros precios son Netos.

## NUESTRO PLATO DE PASTA

**LINGUINE DE MARISCOS** 24€  
*Vieiras, Camarones, Mejillones, Crema De Ajo y Perejil*

## NUESTRAS CARNES

**MAGRET DE PATO** 27€  
*Glaseado con Miel y Jugo con vino de Banyuls*

**JARETTE DE CORDERO CONFITA** 25€  
*Salsa reducida al romero*

**PECHUGA DE POLLO** 19€  
*Salsa de Pimenton y Leche de Coco*

**PLUMA DE CERDO** 22€  
*Salsa al Estragon*

**HAMBURGUESA « SAVOYARD »** 21€  
*Reblochon, Bacon, Compota de Cebolla Confitada, Verduras Asadas, Salsa Aurore*  
*Viene con Patatas « Pont-Neuf » y Verduras del Dia*  
*\*Foie Gras Frito Adicional (7€)*

**FILETE DE TERNERA** 35€  
*Crema con Setas*

**RINONES DE TERNERA A LA SARTEN** 21€  
*Salsa de Mostaza Antigua*

**CARNE DEL DIA (Mirar el menu del dia)** 19€

## NUESTROS POSTRES

**CREME BRULEE DE PISTACHIO** 10€  
*Y su Sorbete*

**PERA ESCALFADA** 9€  
*Con Muscat de Rivesaltes*

**TORRIJA** 9€  
*Chocolate Caliente y Bola de Helado*

**SOPA DE MANGO** 9€  
*Sorbete de Frambuesas*

**RECREACION DE CRUMBLE DEL CHEF** 10€  
*Frutas de Temporada y Caramelo de Mantequilla Salada*

**MOUSSE DE 3 CHOCOLATES** 9€  
*Y Crema Inglesa*

**POSTRE DEL DIA (Mirar el menu del dia)** 9€