























RESTAURANT BLANC & NEGRE:











CARD / CARTE

STARTERS / ENTRÉES

	<u>PRICE / PRIX</u>
 Iberian pork Shoulder with Glass Bread and Tomato / Epaule de porc ibérique avec pain de verre et tomate	20,50€
  Buffalo Cheese Salad with Dried Tomato, Pesto Oil and Dried Fruits / Salade de fromage de bufflonne, tomate séchée, huile de pesto et fruits secs	12,50€
  Goat Cheese Salad with Honey Vinaigrette / Salade de fromage de chèvre à la vinaigrette de miel	12,50€
 Premium Tomato Salad KM.0 with Tuna Belly / Salade de tomate Premium Km.0 et ventrèche de thon	11,00€
 Roast Vegetables Timbale with Goat Cheese and Duck Ham / Timbale d'escalivade, fromage de chèvre gratiné et jambon de canard	12,00€
  Prawns Tempura with Spicy Honey / Langoustines en tempura et miel piquant	12,50€
   Artichokes Crisps with Romesco sauce / Chips d'artichauts et sauce Romesco	11,00€
  Glazed Octopus on Potato Gratin / Poulpe glacé sur gratin de pomme de terre	15,50€
  Duck and Apple Cannelloni with Foie-gras Sauce and Black Truffle / Canneloni de canard et de pomme à la sauce de foie-gras et truffe noire	12,75€
   Clams from Carril (Fisherman style, Steamed, Grilled) / Clovisses de Carril (Marinière, vapeur, grill)	16,50€
   Tagliatelle alla Carbonara with Prawns and Mushrooms / Tagliatelle à la carbonara de langoustines et de cèpes	17,00€




















TO SHARE / POUR PARTAGER (mín. 2 pers.)

PRICE / PRIX

-  **Iberian pork Shoulder with Glass Bread and Tomato** / Epaula de porc ibérique avec pain de verre et tomate Paletilla Ibérica con pan de Cristal y su Tomate
-   **Goat Cheese Salad with Dried Fruits** / Salade de fromage de chèvre aux fruits secs
-   **Prawns Tempura with Spicy Honey** / Langoustines en tempura et miel piquant
-    **Artichokes Crisps with Romesco sauce** / Chips d'artichauts et sauce Romesco
-   **Glazed Octopus on Potato Gratin** / Poulpe glacé sur gratin de pomme de terre
- 17,50€/P.Pers.




From the sea to our table, FISHES / De la mer à notre table, les POISSONS

PRICE / PRIX

-    **Red Tuna Tataki with Ponzu Sauce, Wakame and Sesam** / Tataki de thon rouge à la sauce Ponzu, au wakame et au sésame 18,50€
-     **Sea Bream to taste (Baked, In salt or Donosti style)** / Daurade au choix (Au four, au sel ou à la façon Donosti) 17,50€
-     **Sea Bass to taste (Baked, In salt or Donosti style)** / Loup de mer au choix (Au four, au sel ou à la façon Donosti) 17,50€
-     **Hake Trunk in Romescada with Moelo Clams** / Tronc de merlu en romescada et clovisses Moelo 17,00€
-     **Monkfish in Pistachio Crust with Sea Urchin** / Lotte en croûte de pistaches et aux oursins 22,50€



























Our CODFISH / Notre MORUE

PRICE / PRIX

-    **Cod with Apple Cream and Honey Garlic Mayonnaise / Morue à la crème de pomme et à l'Ailloli de Miel** 19,70€
-    **Cod with Goat Cheese Gratin and Papaya Mermelade / Morue gratinée au fromage de chèvre et confiture de papaye** 19,70€
-   **Cod a la Llauna (Fried and Baked) with White Beans from Sant Pau / Morue à la Llauna (frite et passée au four) et haricots blancs de Sant Pau** 18,50€
-    **Cod with Sautéed Mushrooms and Quince Garlic Mayonnaise / Morue avec sa sautée de champignons et son ailloli de coing** 18,50€
-    **Cod with glazed Ratatouille with Honey / Morue à la ratatouille glacée au miel** 15,50€




Our Rices and Noddle Paellas / Nos Riz et Paellas de Vermicelle (mín. 2 pers.)

PRICE / PRIX

-     **Soupy Rice with Lobster and Clams / Riz dans son jus au homard et aux clovisses** 25,10€
-     **Norway Lobster and Moelo Clams Rice / Riz de Langoustines et de clovisses Moelo** 18,50€
-     **Prawns and Cuttlefish Black Rice / Riz noir de crevettes et de seiche** 17,00€
-   **Vegetables Eco Km.0 Rice / Riz de légumes Eco Km.0** 15,75€
-  **Mushrooms and Catalan Sausage Rice / Riz de champignons et de saucisse catalane** 17,95€
-     **Cuttlefish and Prawns Noodle Paella / Paella de vermicelle à la seiche et aux crevettes** 16,75€
-     **Clams and Prawns Black Noodle Paella / Paella noire de vermicelle aux clovisses et aux crevettes** 17,50€
-    **Seasonal Vegetable Noodle Paella / Paella de vermicelle de légumes de saison** 15,95€




















MEAT with a diferent flavour in charcoal-broiled / VIANDES à la saveur différente à la braise

PRICE / PRIX

-  **Charcoal-broiled Veal Fillet from Girona with Piquillo Pepper and Gratin Potato**
Filet de veau de Gérone braise, poivron del piquillo et pomme de terre au gratin 24,50€
- Charcoal-broiled Girona Entrecôte with Natural Fried Potatoes and Padrón Sweet Pepper**
Entrecôte de Gérone à la braise, pommes frites et poivron de Padrón 20,80€
- Cow T-Bone Steak (1 Kg, for 2 pers.) with Natural Fried Potatoes and Padrón Sweet Pepper**
Côte de Vache de Kg (à partager 2 pers.), pommes frites et poivron de Padrón 52,00€
- Veal T-Bone Steak (1 Kg, for 2 pers.) with Natural Fried Potatoes and Padrón Sweet Pepper**
Côte de Veau de Kg (à partager 2 pers.), pommes frites et poivron de Padrón 57,00€
-   **Battered Kid Ribs on Baked Potato / Côtelettes de chevreau panées et son lit de pomme de terre** 17,50€
-  **Charcoal-broiled Lamb Chops with Roast Vegetables and Mashed Sweet Potato / Côtelettes d'agneau braisées, légumes rôtis et purée de patate douce** 18,75€
-  **Duck Magret in Red Fruits Sauce on Potato Gratin / Magret de canard à la sauce de fruits rouges sur son lit de pomme de terre au gratin** 17,50€

Our DESSERTS / Nos DESSERTS

PRICE / PRIX

-    **Lemon Pie with Sugar Clouds and Citrus Coulis / Tarte au citron, nuages de sucre et coulis d'agrume** 5,95€
-   **Cheese Cake with 4 cheeses and Red Fruit Reduction / Cheesecake aux 4 fromages et réduction de fruits rouges** 5,50€
- Natural Fruits Assortment / Assortiment de fruits naturels** 6,00€
-    **Chocolate Coulant with Nougat Ice Cream and Crumble / Coulant de Chocolat, Glace au nougat et Crumble** 5,95€
-   **Yoghurt Soup with Red Fruits and Oreo Crumble / Soupe de yaourt aux fruits rouges et crumble d'Oreo** 5,25€
-    **Three Milk Cake / Gateau aux trois laits** 5,95€
-    **Strawberry and Rhubarb Charlotte / Charlotte de Fraise et de Rhubarbe** 6,50€
- Hand made Ice Creams and Sorbets / Glaces et Sorbets artisanaux** 5,20€
-    **Xoco Xoco Three Chocolats / Xoco Xoco Trois chocolats** 6,80€