



Pour ceux qui recherchent la saveur d'un pays

«...Tout l'Empordà respire le parfum des fourneaux tentateurs où mijotent d'innocentes promesses de bonheur.

L'Empordà est un horizon de collines douces et de villages proches, un paysage humain — comme le dirait Josep Pla— où les cheminées fument avec l'arôme d'une sauce "sofregit" bien faite et d'une "picada" (haché) parfaitement équilibrée...

Le voyageur du goût se trompe rarement en Empordà...»

Manuel Vázquez Montalbán



PLATS À PARTAGER

<i>Anchois sélectionnés sur coca traditionnelle</i>	22,00 €
<i>Jambon ibérique sur coca moelleuse à la tomate</i>	28,00 €
<i>Omelette onctueuse à la truffe et oignons caramélisés</i>	14,00 €
<i>Foie mi-cuit maison avec figues confites</i>	26,00 €
<i>Carpaccio de thon rouge avec œuf frit à l'ail</i>	24,00 €
<i>Croquettes maison</i>	16,00 €
<i>Calmars frits à la romaine</i>	22,00 €
<i>Petites crevettes croustillantes à l'andalouse avec œuf frit</i>	14,00 €
<i>Escargots grillés à "la llauna"</i>	19,00 €

ENTRÉES

<i>Œufs cassés avec pommes de terre artisanales et crevettes parfumées à l'ail</i>	15,00 €
<i>Salade du Mas Tapiolas</i>	16,00 €
<i>Tomate avec burrata et vinaigrette aux pistaches</i>	17,00 €
<i>Grillade de légumes de saison</i>	18,00 €
<i>Tataki de thon rouge Balfegó avec mayonnaise au soja</i>	19,00 €
<i>Cannellonis de canard au foie et béchamel truffée</i>	19,00 €
<i>"Xatonada" traditionnelle du Mas</i>	20,00 €
<i>Millefeuille de légumes rôtis avec ventrèche de thon</i>	24,00 €
<i>Dés de saumon mariné avec purée de mangue et mayonnaise à l'avocat</i>	26,00 €
<i>Steak tartare de bœuf mûré préparé à la minute</i>	38,00 €
<i>Salade de homard avec avocat et mangue</i>	58,00 €

LES RIZ

Notre sélection de riz offre une variété de recettes pensées pour satisfaire tous les palais. Le riz au homard se distingue par son intensité marine, tout comme la "paella", où la fraîcheur des produits de la mer est mise à l'honneur.

Notre riz sec à la pluma ibérique et à l'allioli de romarin marie la richesse de la viande aux arômes méditerranéens.

Pour les amateurs de légumes, la "paella" de saison promet équilibre et couleurs. Enfin, le riz crémeux au veau complète cette sélection, profitant des produits du moment pour offrir un plat savoureux et réconfortant.

<i>Riz de légumes de saison</i>	18,00 €
<i>Riz sec à la pluma ibérique et allioli de romarin</i>	24,00 €
<i>Riz crémeux au veau</i>	24,00 €
<i>Riz aux fruits de mer décortiqués</i>	29,00 €
<i>Riz au homard</i>	38,00 €

** Tous les plats de riz sont préparés pour un minimum de deux personnes.*

VIANDES

Notre carte de viandes propose une sélection de pièces grillées d'une grande tendreté, aux saveurs intenses et textures juteuses. Parmi nos spécialités: les côtelettes d'agneau, tendres et légèrement fumées, et les incontournables entrecôte et filet de bœuf.

Le Chateaubriand, plat emblématique de la cuisine française, sublime la texture et la saveur de la viande grâce à une cuisson en deux étapes.

L'épaule de chevreau rôtie au four, grand classique méditerranéen, séduit par sa chair fondante.

Enfin, la côte de bœuf maturée de Girona rappelle que le meilleur goût naît de la patience: le temps devient ici un ingrédient à part entière.

<i>Entrecôte de bœuf grillée</i>	26,00 €
<i>Côtelettes d'agneau grillées</i>	29,00 €
<i>Filet de bœuf de Girona, cuisson au choix</i>	32,00 €
<i>Veau fondant à basse température</i>	32,00 €
<i>Chateaubriand de bœuf (minimum 2 personnes)</i>	36,00 € p/p
<i>Épaule de chevreau rôtie au four</i>	42,00 €
<i>Côte de bœuf maturée de Girona (1,1kg)</i>	80,00 €

** Toutes les viandes grillées sont accompagnées de légumes de saison.*

** Sauces au choix: poivre vert, roquefort, béarnaise ou porto: 3,00 € / chacune.*

LA CUISINE DE GRAND-MÈRE

La cuisine de grand-mère se distingue par ses recettes transmises de génération en génération, élaborées avec des viandes de première qualité et des produits locaux. Chaque plat illustre la tradition culinaire de l'Empordà, où le temps et la délicatesse sont les clés du vrai goût.

<i>Seiche aux petits pois et boulettes de viande</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Cuisse de canard aux poires</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Fricandeau de veau aux champignons</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Haricots ganxet aux palourdes</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Poulet fermier aux langoustines</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Queue de bœuf au vin rouge et trompettes de la mort</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Calmars farcis maison</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Pieds de porc aux "espardenyes" (Concombres de mer) et crevettes</i>	<i>33,00 €</i>

POISSONS ET FRUITS DE MER

<i>Les poissons et fruits de mer de la criée</i>	<i>Prix selon marché</i>
<i>Morue à la "samfaina"</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Sole de la criée, cuisson au goût</i>	<i>Prix selon marché</i>
<i>Turbot sauvage, cuisson au goût</i>	<i>Prix selon marché</i>
<i>Bar de la criée</i>	<i>Prix selon marché</i>
<i>"Zarzuela" de poisson et fruits de mer</i>	<i>36,00 €</i>
<i>"Suquet" de poisson</i>	<i>28,00 €</i>
<i>"Espardenyes" (concombres de mer)</i>	<i>Prix selon marché</i>
<i>Crevettes rouges de la côte</i>	<i>Prix selon marché</i>

** Couvert et autres: 3,00 € p/p*