

## POUR L'APÉRITIF



Des croquettes truffées	9,25€	Crevettes croustillantes avec mayonnaise de l'arachide et au soja	13,50€
Guacamole fraîchement préparé avec des crêpes	10,25€	Petits calamars frits à l'Andalouse, mayonnaise au kimchi et zeste de citron vert râpé	12,50€
Œufs frits dans leur nid, avec Jambon ibérique pure glande et pomme de terre en paille	12,50€	Jambon ibérique pure glande avec pain du coca catalane avec tomate	19,75€

## DANS LES VERGERS



Salade de crevettes et quinoa, avocat, ananas, épinards, grenade et sauce aux fruits de la passion	12,75€	Tomate et mozzarella "Fior di latte", basilic et tartufata gratte-ciel	11,25€
Burrata et assortiment de tomates, mangue, myrtilles, pignons de pin et vinaigrette truffée	16,25€	Wok de légumes saisonniers	12,25€
Avocat cannelloni avec fruits de mer, sauce crémeuse au curry et caviar de saumon	14,50€		



# DE LA TERRE



Cannelloni de poularde avec sauce béchamel et nuage de parmesan	<b>15,25€</b>	Tartare de bœuf avec œuf de caille, mayonnaise du chipotle et avec des brioches	<b>18,25€</b>
Carpaccio de bœuf et baba ganoush (purée d'aubergines), fromage parmesan, roquette et vinaigrette aux truffes	<b>14,25€</b>	Secret de porc ibérique "Corean style", confit du kumquat et pommes de terre rôties	<b>20,30€</b>
Hamburger de bœuf avec ananas, fromage, wasabi mayonnaise et frites de patate douce	<b>14,95€</b>	Faux-filet de bœuf grillé, et émincé, pommes de terre frites	<b>25€</b>
Médallions d'ailou de bœuf avec un trio de fromages et des lingots de pommes de terre	<b>16,25€</b>	Filet de bœuf grillé, parmentier de champignons, petits légumes et sauce demi-glace	<b>25,50€</b>

# DE LA MER



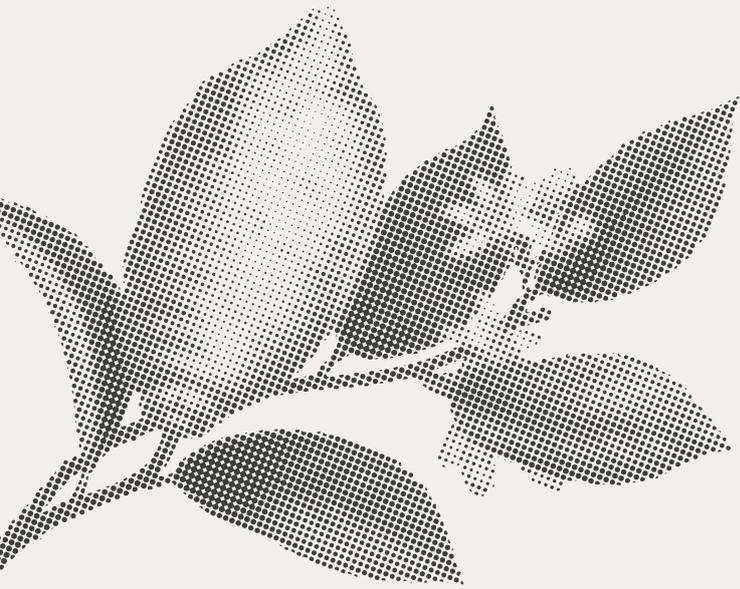
Riz "socarrat" dans sa boîte avec des crevettes	<b>21,25€</b>	Tataki de thon Balfegó avec notre guacamole et un houmous de betterave	<b>17,75€</b>
Courbine grillée avec légumes sautés et quinoa	<b>17,95€</b>	Tartare de thon Balfegó avec sauce miso, sur un lit de guacamole	<b>21,45€</b>
Lotte grillée à la crème fraîche, asperges et pois mange-tout sautés asado con crema	<b>21,45€</b>	Thon Balfegó grillé avec salade de mangue, roquette, avocat avec mayonnaise au miso	<b>21,45€</b>
Pieuvre grillée avec des pommes de terre au mortier et une touche épicée de kimchi	<b>22,85€</b>		

Pâin de "coca" frotté à la tomate **3€**



Nous avons toutes les informations sur les allergies. Demandez à notre équipe.

TVA incluse



## を刻む



トリュフ入りコロッケ	9,25€	クリスピー車海老、ピーナッツと大豆入りマヨネーズソース添え	13,50€
作りたてワカモレ、トルティエーヤ添え	10,25€	アンダルシア風イカのキムチマヨネーズ和え、ライムおろし添え	12,50€
ポテトフライの上に目玉焼き卵、どんぐりで育てたイベリコ豚生ハム添え	12,50€	イベリコ豚生ハムのミニボード、トマト入りココパン添え	19,75€

## 果樹園から



海老のサラダ、キヌア、アボカド、パイナップル、ほうれん草、ザクロ、パッションフルーツソース添え	12,75€	トマト、フィオールデイラッテ・モッツアレラチーズ、バジルとタルトゥファータのサラダ	11,25€
ブッラータ、庭のトマト、マンゴー、クランベリー、松の実、トリュフ入りドレッシング	16,25€	季節の野菜のWok (中華鍋炒め)	12,25€
アボカドとシーフードのカネロクリーミーなカレーとサーモンキャビア添え	14,50€		





# 肉

プーラード (地鶏) とマイルドベシャメルソースのカネロ二風ロール、パルメザンチーズがけ	15,25€	牛 (オックス) とウズラ卵のタルタル、わさびマヨネーズとブリオッシュと添え	18,25€
牛肉のカルパッチョ、ババガヌーシュ、パルメザン、ロケット、トリュフ入りドレッシング添え	14,25€	イベリコ豚セクレト (霜降り) の韓国風、クムクワットのコンフィとオープン焼きポテト添え	20,30€
Citrus特製ビーフバーガー、パイナップル、チーズ、わさびマヨネーズ入り、サツマイモフライ添え	14,95€	牛サーロインのグリル牛 tenderloinのスライスカットとチップのグリル	25€
牛ヒレメダリオンステーキ、3種類のチーズとポテト添え	16,25€	牛フィレ肉のグリル、マッシュルームのパルマンティエ、野菜とデミグラスソース添え	25,50€



# 魚介

缶詰仕立て、エビ入り「スカラット」風パエリア	21,25€	バルフェゴのマグロのたたき、ワカモレとビーツのナムス添え	17,75€
コルビナ (イシモチの一種) のグリル、野菜とキノアのソテー添え	17,95€	バルフェゴ・ツナのタルタル、味噌ソース、ワカモレ添え	21,45€
アンコウのオープン焼きにクリームソース、グリーンアスパラとキノサヤのソテー添え	21,45€	バルフェゴまぐろのグリル、マンゴとルッコラとアボカドの味噌マヨネーズサラダ添え	21,45€
タコのaグリル、マッシュポテト添え、キムチ風味	22,85€		

---

トマト入りケーキパン 3€



アレルギーに関する情報はすべて揃っています。  
私たちのチームに聞く

付加価値税込み