



POUR L'APÉRITIF



Des croquettes truffées	8,75€	Crevettes croustillantes avec mayonnaise de l'arachide et au soja	12,50€
Guacamole fraîchement préparé avec des crêpes	9,25€	Petits calamars frits à l'Andalouse, mayonnaise au kimchi et zeste de citron vert râpé	11,50€
Œufs frits dans leur nid, avec Jambon ibérique pure glande et pomme de terre en paille	11,50€	Jambon ibérique pure glande avec pain du coca catalane avec tomate	18,50€

DANS LES VERGERS



Salade de crevettes et quinoa, avocat, ananas, épinards, grenade et sauce aux fruits de la passion	11,50€	Tomate et mozzarella "Fior di latte", basilic et tartufata gratte-ciel	10,25€
Burrata et assortiment de tomates, mangue, myrtilles, pignons de pin et vinaigrette truffée	15,25€	Wok de légumes saisonniers	11,25€
Avocat cannelloni avec fruits de mer, sauce crémeuse au curry et caviar de saumon	13,50€		



DE LA TERRE



Cannelloni de poularde avec sauce béchamel et nuage de parmesan	14,25€	Tartare de bœuf avec œuf de caille, mayonnaise du chipotle et avec des brioches	17,25€
Carpaccio de bœuf et baba ganoush (purée d'aubergines), fromage parmesan, roquette et vinaigrette aux truffes	13,50€	Secret de porc ibérique "Corean style", confit du kumquat et pommes de terre rôties	18,45€
Hamburger de bœuf avec ananas, fromage, wasabi mayonnaise et frites de patate douce	13,95€	Faux-filet de bœuf grillé, et émincé, pommes de terre frites	23,50€
Médallions d'ailou de bœuf avec un trio de fromages et des lingots de pommes de terre	14,95€	Filet de bœuf grillé, parmentier de champignons, petits légumes et sauce demi-glace	24€

DE LA MER



Riz "socarrat" dans sa boîte avec des crevettes	19,50€	Tataki de thon Balfegó avec notre guacamole et un houmous de betterave	16,50€
Courbine grillée avec légumes sautés et quinoa	16,75€	Tartare de thon Balfegó avec sauce miso, sur un lit de guacamole	19,50€
Lotte grillée à la crème fraîche, asperges et pois mange-tout sautés asado con crema	19,50€	Thon Balfegó grillé avec salade de mangue, roquette, avocat avec mayonnaise au miso	19,50€
Pieuvre grillée avec des pommes de terre au mortier et une touche épicée de kimchi	20,75€		

Pâin de "coca" frotté à la tomate 2,75€



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

TVA incluse



を刻む

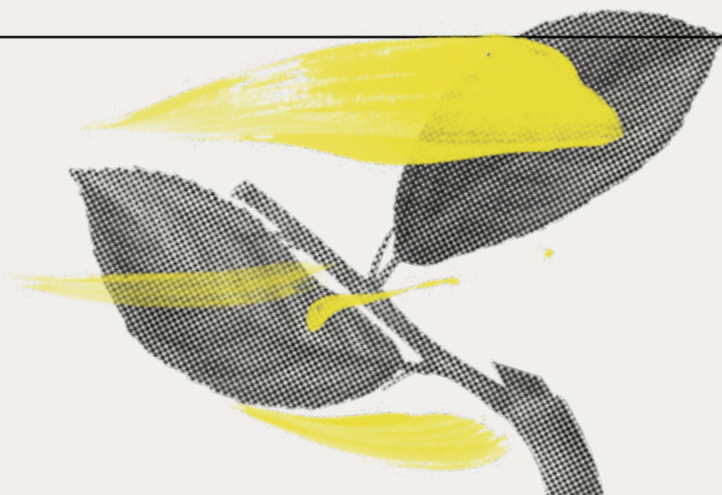


トリュフ入りコロッケ	8,75€	クリスピー車海老、ピーナッツと大豆入りマヨネーズソース添え	12,50€
作りたてワカモレ、トルティエーヤ添え	9,25€	アンダルシア風イカのキムチマヨネーズ和え、ライムおろし添え	11,50€
ポテトフライの上に目玉焼き卵、どんぐりで育てたイベリコ豚生ハム添え	11,50€	イベリコ豚生ハムのミニボード、トマト入りココパン添え	18,50€

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	11,50€	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	10,25€
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	15,25€	季節の野菜のWok (中華鍋炒め)	11,25€
アボカドとシーフードのカネロニクリーミーなカレーとサーモンキャビア添え	13,50€		





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ニ風ロール、パルメザンチーズがけ	14,25€	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	17,25€
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	13,50€	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	18,45€
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	13,95€	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	23,50€
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	14,95€	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	24€



魚介

缶詰仕立て、エビ入り「スカラット」風パエリア	19,50€	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	16,50€
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	16,75€	バルフェゴ・ツナのタルタル、味噌ソース、ワカモレ添え	19,50€
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	19,50€	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	19,50€
タコのaグリル、マッシュポテト添え、キムチ風味	20,75€		

トマト入りケーキパン 2,75€



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