

PACO PÉREZ  
**MIRAMAR**  
LLANÇÀ, 1939

OUR HISTORY

NOTRE HISTOIRE

<i>Nardin anchovies, tomatoes, "piparras" and onion petals</i>	36,00€
<i>Anchois Nardin, tomates, "piparras" et pétales d'oignon</i>	
<i>Arturo Sánchez pure Iberian ham</i>	48,00€
<i>Jambon pur ibérique Arturo Sánchez</i>	

MARKET GARDEN, SEA AND FOREST 2019 SPRING

JARDIN, MER ET FÔRET 2019 PRINTEMPS

<i>Tuna, umami nuances, egg yolk, wasabi and woods juice</i>	55,00€
<i>Thon, nuances umami, jaune d'œuf, wasabi et jus de forêt</i>	
<i>Octopus and baby octopus, tender broad beans, spicy touches</i>	52,00€
<i>Poulpe et petits poulpes, petites fèves tendres, touches épicés</i>	
<i>Sea cucumbers in a evolved "romesco" sauce and spring environment</i>	65,00€
<i>Concombres de mer dans un "romesco" évolué et environnement printanier</i>	
<i>"Kokotxas", Codium hollandaise sauce, green peas and iberian tail</i>	52,00€
<i>"Kokotxas", holandaise de Codium, petit-pois et queue ibérique</i>	
<i>King prawn, morels' stew, egg and "gnocchi" from the woods</i>	55,00€
<i>Crevette, ragoût de morilles, œuf et "gnocchi" crémeux de forêt</i>	

OUR RICE

NOTRE RIZ

<i>Sticky rice 'sea and mountain' from spiny lobster and "pagès" chicken</i>	65,00€
<i>Riz crémeux 'mer et montagne' de langouste et poulet de "pagès"</i>	

THE SEA AND ITS GUESTS  
LA MER ET SES HÔTES

*Turbot charcoal-grilled, its silky sauce, Padrón pepper, seaweeds, cured egg yolks and woods* 55,00€

*Turbot en braise, son soyeux, Padrón, algues, jaunes d'œuf séchés et forêt*

*Red bream, seaweeds, marine hollandaise sauce and details* 55,00€

*Béryx, algues, hollandaise marine et détails*

FROM THE WOODS, THE MOUNTAIN  
LES FÔRETS, LA MONTAGNE...

*Iberian suckling pig, its dumplings, gizzards, almond and citrus* 50,00€

*Cochon de lait ibérique, ses dumplings, ris de veau, amande et agrumes*

*Japan A.O.C Wagyu beef in two steps: truffled tartare and charcoal, its juice and turnip from Capmany* 75,00€

*Wagyu A.O.C Japon en deux services: tartar truffé et à la braise, son jus et navet de Capmany*

OUR CLASSICS  
NOS CLASSIQUES

*Clams, "gelée" from its water, lime, soy and ginger (year 1994)* 70,00€

*Palourdes, gelée dans sa propre eau, citron vert, soja et gingembre (année 1994)*

*Oysters and caviar tartar with apple air (year 2000)* 55,00€

*Tartar d'huître avec caviar et air de pomme (année 2000)*

*Pork trotters with sea cucumbers, mushrooms and fresh herbs (year 1992)* 52,00€

*Pieds de porc avec concombres de mer, champignons et herbes fraîches (année 1992)*

*The shared courses are plus / Les assiettes partagés augmentent* 6€

*"Ideas 2019" Menu / Menu "Idées 2019"* 185€

*"Since the Tradition... 2019 Menu" / "Dès la Tradition... Menu 2019"* 160

*Wine Pairing / Accord du Vin* 110

*Bread Service / Service de Pain* 7€

*TAX included / T.V.A inclus*