

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>Lobster having regrets from "salpicón"</i>	44,00€
<i>Homard en rappelant un "salpicón"</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" évolutionné et environnement printanier</i>	
<i>"Kokotxas" in green pil-pil, blossomed beans and hollandaise sauce</i>	52,00€
<i>"Kokotxas" en pil-pil vert, haricots en fleur et hollandaise</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...

Pigeon, a thousand days mole, cherries, almonds 50,00€

Pigeonneau, un mole de 1000 jours, cerises, amandes

Wagyu sirloin, a warm tartare, artichokes, bone marrow, Jerusalem artichokes 80,00€

Filet de Wagyu, un tartare tiède, artichauts, os à moelle, topinambour

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