

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 SUMMER

JARDIN, MER ET FÔRET 2019 ÉTÉ

<i>Albacore, umami nuances, egg yolk, wasabi and woods juice</i>	52,00€
<i>Germon, nuances umami, jaune d'œuf, wasabi et jus de forêt</i>	
<i>Lobster having regrets from "salpicón"</i>	50,00€
<i>Homard en rappelant un "salpicón"</i>	
<i>Octopus, seabottom, 'jalapeño', smoked mayonnaise</i>	52,00€
<i>Poulpe, fonds marins, 'jalapeño', mayonnaise fumée</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

<i>Turbot charcoal-grilled, its silky sauce, Padrón pepper, seaweeds, cured egg yolks and woods</i>	55,00€
<i>Turbot en braise, son soyeux, Padrón, algues, jaunes d'œuf séchés et forêt</i>	
<i>Red bream, seaweeds, marine hollandaise sauce and details</i>	55,00€
<i>Béryx, algues, hollandaise marine et détails</i>	

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

<i>Pigeon, a thousand days mole, cherries, almonds</i>	50,00€
<i>Pigeonneau, un mole de 1000 jours, cerises, amandes</i>	
<i>Wagyu sirloin, Perigord sauce and its juice, cauliflower, artichokes and bone marrow</i>	80,00€
<i>Filet de Wagyu, Perigord et son jus, chou-fleur, artichauts et os à moelle</i>	

OUR CLASSICS
NOS CLASSIQUES

<i>Clams, "gelée" from its water, lime, soy and ginger (year 1994)</i>	70,00€
<i>Palourdes, gelée dans sa propre eau, citron vert, soja et gingembre (année 1994)</i>	
<i>Oysters and caviar tartar with apple air (year 2000)</i>	55,00€
<i>Tartar d'huître avec caviar et air de pomme (année 2000)</i>	
<i>Pork trotters with sea cucumbers, mushrooms and fresh herbs (year 1992)</i>	52,00€
<i>Pieds de porc avec concombres de mer, champignons et herbes fraîches (année 1992)</i>	

<i>The shared courses are plus / Les assiettes partagés augmentent</i>	6€
<i>"Ideas 2019" Menu / Menu "Idées 2019"</i>	185€
<i>"Since the Tradition...2019 Menu" / "Dès la Tradition... Menu 2019"</i>	160
<i>Wine Pairing / Accord du Vin</i>	110
<i>Bread Service / Service de Pain</i>	7€

TAX included / T.V.A inclus