

PACO PÉREZ
MIRAMAR
LLANÇÀ, 1939

OUR HISTORY

NOTRE HISTOIRE

Nardin anchovies, tomatoes, “piparras” and onion petals Anchois Nardin, tomates, “piparras” et pétales d’oignon	36,00€
Arturo Sánchez pure Iberian ham Jambon pur ibérique Arturo Sánchez	48,00€

MARKET GARDEN, SEA AND FOREST 2020 SPRING

JARDIN, MER ET FÔRET 2020 PRINTEMPS

Tuna loin, sea urchins, caviar, seaweeds and marine silky Longe de thon, oursins de mer, caviar, algues et soyeux marin	58,00€
Lobster, mini artichokes, corals, “chilli-lob”, herbs butter Homard, mini artichauts, corails, “chilli-hom”, beurre d’herbes	53,00€
Llavaneres green peas, sea cucumbers, tendons, mini turnips, seaweed and roast’ sauce Petits-Pois de Llavaneres, concombres de mer, tendons, mini navets, algue et jus rôti	58,00€
“Kokotxas”, “calçots”, new pil-pil sauce, Romesco, truffle and black olive “Kokotxas”, “calçots”, nouveau pil-pil, Romesco, truffe et olive noire	50,00€
Morels, creamy stew, forest egg and foie-gras Morilles, ragoût crémeux, œuf de forêt et foie-gras	50,00€

OUR RICE

NOTRE RIZ

Sticky rice with sea urchins, sea cucumber and iberian dewlap Riz moelleux avec oursins de mer, concombre de mer et gorge ibérique	55,00
--	-------

THE SEA AND ITS GUESTS
LA MER ET SES HÔTES

Alfonsino, caviar, goose barnacles, cockles, kombu, warm “gelée”, marine green peas Béryx, caviar, pousse-pieds, coques, kombu, gelée chaud, petits-pois marins	55,00€
Sole, american sauce, “camarones”, iberian “empedrat”, “beurre-blanc” Sole, américaine, “camarones”, “empedrat” ibérique, beurre-blanc	52,00€

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

Pigeon, mushrooms spring stew, wings and thighs Pigeonneau, ragoût printanier de champignons, ailes et cuisse	50,00€
Wagyu beef sirloin, truffle, beetroot, mushrooms and black garlic Pavé de wagyu, truffe, betterave, champignons et ail noir	70,00€

OUR CLASSICS
NOS CLASSIQUES

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

The shared courses are plus / Les assiettes partagés augmentent	6€
“El MAYA -Ideas 2020” Menu /Menu “El MAYA -Idées 2020”	190€
“Since the Tradition..2020 Menu ” / “ Dès la Tradition.. Menu 2020”	160€
Wine Pairing/ Accord du Vin	110€
Bread Service / Service de Pain	7€

TAX included /T.V.A inclus