

ORIGEN

by Nandu Jubany

Menu spécial 10^{ième} anniversaire

Olive Arbequina faite maison

Apéritif anniversaire 10 ans

Coca de foie gras, pommes caramélisées et salade de contrastes

Gnocchi de citrouille, jambon ibérique et sérum de parmesan

Nos cannellonis traditionnels

Os à moelle avec steak tartare et pommes de terre soufflées

Riz au concombre de mer et bouillon de langoustines

Cochon de lait croustillant, confit et rôti avec des fruits frais

Sélection des meilleurs fromages des Pyrénées

Festival de desserts : agrumes, gâteau au fromage, textures de lait, truffes et beignets

Prix par personne **105 €** - sup. DP **43 €** par personne.

Ce menu est sujet à la disponibilité des produits de saison et est fait pour être dégusté par tous les convives.

*Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer un accord mets - vins pour ce menu spécial : **53 €** par personne.*

POUR GRIGNOTER

Copeaux de jambon ibérique Joselito et coca grillée	26,00 €
La macédoine de la tieta et sa ventrêche de thon	16,00 €
Anchois de l'Escala faits maison	12,00 €
Notre gilda de morue avec anchois, piparra et olive	6,00 €
Calamars à l'andalouse et mousse de mayonnaise et citron vert	6,00 €

ORIGEN

by Nandu Jubany

ENTRÉES

Salade de poireaux grillés avec beurre aux amandes, champignons et anchois	19,00 €
Coca feuilletée, pommes caramélisées, foie gras et salade de contrastes	26,00 €
Scarole, oreille de porc croustillante et vinaigrette de pignons	15,00 €
Julienne de légumes en escalivada, anchois de l'Escala et sauce romesco	21,00 €
Xapadillo d'anguille, lard confit et jaune d'œuf	25,00 €
Nos cannellonis traditionnels	22,00 €
Omelette ouverte d'œufs fermiers, pain tomate et jambon ibérique 5J	24,00 €
Riz du senyoret, crevettes roses, lotte, calamars et concombres de mer	28,00 €
Riz crémeux aux crevettes roses de Palamós	29,00 € *5,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Poulpe à la braise, crémeux de pommes de terre et paprika	26,00 €
Petites seiches avec sauté d'oignons et tomates	23,00 €
Crevettes roses de Palamós à la braise	45,00 € *10,00 €
Turbot sauvage à la braise et petits légumes en escalivada	35,00 € *7,00 €
Filet de veau grillé à la braise	26,00 €
Côte de veau des Pyrénées à la braise (1 kg), sauce béarnaise, pommes de terre soufflées et légumes grillés	50,00 € *22,00 €
Moelle de veau à la braise avec steak tartare et pommes de terre soufflées	19,00 €
Cochon de lait croustillant, confit et rôti avec des fruits frais	27,00 € *22,00 €

Pain et petits fours

5,00 €

* Supplément demi - pension
Les plats partagés sont soumis à un supplément de 10%