DELICIUS MENU / CARTE DELICIUS

STARTERS / *ENTRÉES*

Pumpkin cream with its textures
Velouté de potiron avec ses textures
(3, 14)

Toasted soup with mini meatballs and galets
Soupe grillée aux petites boulettes de viande et galets
(1, 2, 3, 4, 14)

Light potato cream with low-temperature egg, crispy Iberian ham and smoked paprika oil
Crème légère de pomme de terre, œuf à basse température, jambon ibérique croustillant et huile de paprika fumé
(1, 3, 4, 14)

Confit leeks with romesco sauce
Poireaux confits avec sauce romesco
(1, 2, 3, 5, 10)

Roasted aubergine with light yogurt and lemon cream, honey and toasted seeds
Aubergine rôtie, crème légère de yaourt et citron, miel et graines torréfiées
(3, 5, 11)

Tomato salad with feta cheese, textured avocado and fresh herb vinaigrette
Salade de tomates au fromage feta, avocat texturé et vinaigrette aux herbes fraîches
(3)

Chicken Caesar salad with parmesan, croutons and Caesar dressing
Salade César au poulet, parmesan, croûtons et sauce César
(1, 2, 3, 10)

Mushroom ravioli with a light Brie cheese cream, crispy onion, and chive oil
Raviolis aux champignons, crème légère au fromage Brie, oignons croustillants et huile de ciboulette
(2, 3, 7, 9)

Grilled octopus leg with creamy potato and La Vera paprika oil **+12,00€**
Poulpe grillé avec crème de pomme de terre et huile de paprika de la Vera
(3, 6, 7, 9)

Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.
Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.

MAIN COURSES / PLATS *PRINCIPAUX*

Grilled fish of the day with sautéed spring garlic and seasonal vegetables
Poisson du jour grillé avec ail nouveau poêlé et légumes de saison
(6)

Baked cod “a la llauna” with sautéed white beans
Morue à la llauna avec haricots blancs sautés
(2, 6, 7, 9)

Seafood fideuà with light aioli
Fideuà de poisson et fruits de mer avec aïoli léger
(1, 2, 6, 7, 9)

Chicken and truffle cannelloni with foie sauce and sautéed mushrooms
Cannelloni au poulet et truffe avec sauce au foie et champignons sautés
(1, 2, 3, 4, 14)

Boneless chicken thigh with lemon and herbs and sautéed vegetables
Cuisse de poulet désossée au citron et herbes avec légumes sautés

Pork cheek in red wine with reduced jus and seasonal vegetables
Joues de porc au vin rouge avec jus réduit et légumes de saison
(2, 4, 14)

Catalan country sausage with baked potatoes and aioli
Saucisse paysanne avec pommes de terre au four et aïoli
(1, 4)

Grilled Angus steak with fries and Padrón peppers
Steak d’Angus grillé avec frites et poivrons de Padrón
(4)

Beef tenderloin with foie gras escalope and Port sauce **+15,00€**
Filet de bœuf avec escalope de foie gras et sauce au Porto
(2, 3, 4)

Boneless suckling pig with apple compote, mushrooms and jus **+15,00€**
Cochon de lait désossé avec compote de pomme, champignons et jus
(2, 4)

Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.
Les plats peuvent contenir des traces d’autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.

DESSERTS

Our egg flan with whipped cream
Notre flan aux œufs avec crème fouettée
(1, 3)

Burnt Catalan cream
Crème catalane brûlée
(1, 3)

Diced fresh fruit with its sorbet
Dés de fruits frais avec leur sorbet

Mató cheese, quince paste and ratafia reduction
Fromage frais mató, pâte de coing et réduction de ratafía
(3, 5)

Apple tarte tatin with cinnamon ice cream
Tarte Tatin aux pommes avec glace à la cannelle
(1, 2, 3, 5)

Cheesecake with raspberry sorbet
Cheesecake avec sorbet à la framboise
(1, 2, 3, 5)

Brownie with cookie ice cream and hot chocolate
Brownie avec glace au biscuit et chocolat chaud
(1, 2, 3, 5)

Includes still and sparkling Vichy Catalan water and bread
Eaux plates et gazeuses Vichy Catalan et pain incluses

28€
From Sunday night to Friday midday
Du dimanche soir au vendredi midi
32€
From Friday night to Sunday midday, eves and public holidays
Du vendredi soir au dimanche midi, veilles et jours fériés
VAT included | T*VA incluse*

Dishes may contain traces of other allergens; please consult with the staff if you have any doubts.
Les plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes ; veuillez consulter le personnel en cas de doute.