

菜单

前菜

普拉特洋蓟（炖泥、油封以及酥脆）佐‘科洛梅尔斯’鹅肝30.00

红虾鞑靼佐‘香蒜杏仁冷汤’及烟熏生蚝佐黑面包末42.50

纳瓦拉白芦笋（炭烤芦笋头、笋身则以‘大溪地’香草腌渍）佐帕马森干酪奶油霜 28.50

加利西亚龙虾沙拉佐薄荷扁豆冻 48.50

‘广式点心’（中式饺子）佐帕拉莫斯虾及金枪鱼和海藻‘日式高汤’ 36.50

意式宽面意式宽面佐低温嘉拉夫鸡蛋以及‘格劳斯’渍黑松露42.50

招牌普拉特‘普塔布拉瓦’品种鸡肉面卷25.00

鱼类和米饭

迷迭香油封鱼佐琉璃苣与刺苞菜蓟38.50

纵带羊鱼（不带刺）佐韩式清汤及碳烤洋葱片32.50

‘野生’大鲈鱼佐红虾炖饭42.50

海参佐‘杂烩’面条52.50

‘三角洲’鳗鱼‘锅巴’饭佐‘巴塞罗内塔’虾蛄30.50

肉类

猪脚与猪尾（去骨且酥脆）佐‘塔尔腾德拉’的赛丹尼亚萝卜28.00

烤‘血鸭’佐其酱汁（至少需点2人分）每人39.50
（本店从1967年起的经典招牌菜）

小春鸡两吃佐咖喱饭36.50
‘传统’烤鸡胸和低温烹调蜜鸡腿

小山羊背脊肉佐‘布温塔雷特’炖饭及‘瓦朗赛’羊干酪32.50
（2种烹调法：油封浸渍12个小时以及温生肉薄片）

碳烤小山羊排佐梳芙厘土豆39.50

“夏洛莱”半熟牛排佐帕门蒂尔土豆泥和黑松露酱39.50

价格已含增值税

五十年, 豪华套餐

为庆祝我们的50周年(1967-2017), 我们提供您一趟美食之旅悠游我们的历史。

开胃菜:

鳀鱼意面沙拉(60年代)

西葫芦花包炖大西洋鳕鱼(80年代)

巧克力鹅肝夹心糖(2005年)

帕拉莫斯虾广式点心佐‘日式高汤’(2009年)

炸鱼薯片(鲜鱼佐梳芙厘土豆)(2016年)

Fino Tradición Màgnum (saca Novembre 2016)

巴塞罗纳本地红虾(常温制酱)配酸橙和胡萝卜(2015年)

D.O. Rías Baixas “El Palomar 2015” de Bodegas Zárate

VIA VENETO烤海胆浓汤(1971年)

(画家萨尔瓦多·达利最喜欢的菜)

D.O. Empordà “Singular Garnacha Roja 2014” de Mas Llunes

炭火烤纳瓦拉白芦笋, 配帕尔玛鲜奶油和“塔希提岛”香草(2015年)

A.O.C. Alsace “Pinot Gris V.T. 2003” de Marcel Deiss

卡尔迪纳龙虾(60年代)

Garnacha Blanca “Brisat 1997”

传统培若尔香肠佐土豆千层派

我们最具代表性的菜式之一(1986年)

D.O. Montsant “Les Tallades de Cal Nicolau 2008” de Bodegas Orto Vins

黑胡椒牛排(60年代)

D.O.C. Rioja “Gran Reserva 904” 1989 de Bodegas La Rioja Alta

吉容纳苹果佐冰激凌及波斯优格蛋糕(2016年)

D.O. Lanzarote “El Canari” de Bodegas El Grifo

热烤阿拉斯加(60年代)

A.O.C Sauternes “Château Rieussec 2001”

套餐价格: 165€ /每人

酒配對價格菜單: 240€ /每人