

# la littorine



RESTAURANT

## Tapas

*Anchois de la Cantabria, poivrons confits au Jospier et écrasé d'oeuf bio - 23€*

*Paletilla ibérique, pain cristal tomate - 21€*

*Jambe de poulpe de roche à la Galicienne - 19€*

*Couteaux en persillade - 16€*

*Croquetas de morue, Aioli - 1,5€ l'unité*

*Mélange de jeunes pousses aux herbes - 5€*

## à partager

*Fideo de langues d'oiseaux à l'encre et blancs de seiches.*

*Servi pour 2 - 50€*

*Arroz "Perlat" de L'Emporda, gambas grillées sur gros sel.*

*Servi pour 2 - 50€*

## Signature

*Homard du vivier grillé et flambé au Marc de Banyuls - 50€*

# Balade Catalane

40€

Mise en Bouche.

///

Tartare de Dorade Royale aux nectarines du Roussillon,  
salade de basmati.

Ou

Minestrone aux poivrons et raviole de "Tirabuixo".

////

Pavé de Maigre grillé, courgettes rôties aux épices,  
tomates concassées et basilic citronné.

Ou

Les "Galtes" de cochon "Tirabuixo",  
melon rôti au Banyuls et purée de patates douces.

Ou

Parreillade de poissons du jour. *(supp 15€)*

////

Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille.

Ou

Tourbillon aux abricots rouges du Roussillon.

Ou

Tartelette forêt noire aux cerises de Céret.

Ou

Soupe de pêches blanches d'ici façon Melba.

*La liste des allergènes est disponible à l'accueil  
Cochon origine ESPAGNE*