

CARTE

Bienvenue au Mas La Boella, nous avons préparé une sélection de plats km. 0 pour déguster une cuisine traditionnelle et méditerranéenne. Nous vous offrons la possibilité de l'accompagner d'un Mariage de vins Premium*.

ENTRÉES

Jambon ibérique 'Juan Manuel' avec pain de cristal à la tomate	26,50
Cecina avec pain de verre et tomate	18,50
Anchois "double O" avec pain de cristal à la tomate	19,00
Oeufs brouillés avec pommes de terre et jambon ibérique	16,50
Carpaccio de crevettes rouges, aïoli noir et caviaroli	22,50
Légumes en tempura avec leur sauce romesco	17,00
Champignons marinés avec crevettes et poitrine de caille	20,00
Petits pois à l'étouffée accompagnés d'un voile de lard ibérique	18,50

LA BOELLA GRILL

Cochon de lait confit à basse température et désossé, au parmentier et poires au vin	28,50
Longe de bœuf avec laminé de pommes de terre croustillantes	28,00
Poularde au foie	24,00
Riz au canard	23,00

CARTE

DE LA MER À LA FERME

Poisson du marché	P. S/M
Lotte avec riz noir et légumes	25,50
Confit de cabillaud	25,00
Poulpe grillé accompagné de parmentier et pomme de terre ratte	26,00

DESSERTS

Notre cheesecake	7,50
Torrija de pain brioché servie avec de la glace au lait de brebis	7,50
Gâteau Sacher	7,50
Beignets de vent servis avec une sauce au chocolat	7,50
Fruits frais de saison	6,50
Assortiment de fromages artisanaux	12,50

*Option Mariage de Vins Premium : 30€ par dîner

Km. 0: Cuisine Locale | Prix en euros avec 10% TVA incluse