



FOR A SNACK



Truffled croquettes

Freshly-made guacamole
with tortitas chips

Fried eggs in their nest,
with acorn-fed iberian ham
and shoestring potatoes

Crunchy prawns
with peanut and soy
mayonnaise

Squid Andalusian
style with kimchi
mayonnaise and lime zest

Acorn-fed Iberian ham &
coca bread with tomato

FROM THE ORCHARD



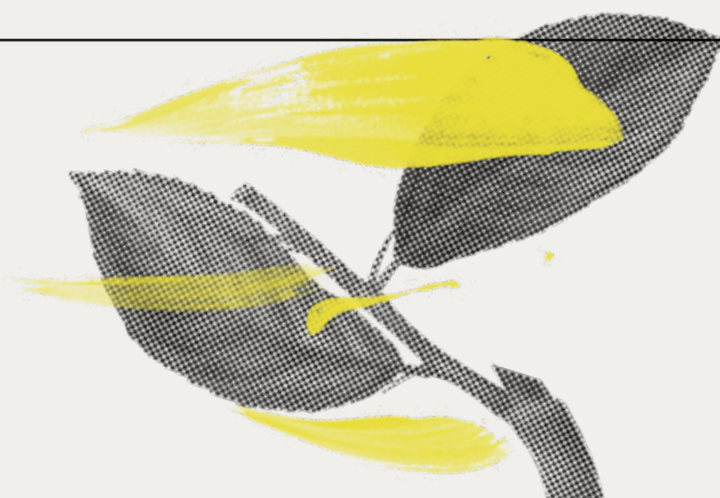
Prawn salad with quinoa,
avocado, pineapple, spinach,
pomegranate, and
passion fruit sauce

Burrata with assorted
tomatoes, mango,
blueberries, pine nuts and
truffle vinaigrette

Seafood and avocado
cannelloni with creamy
curry and salmon caviar

Tomato and
"Fior di latte"
mozzarella skyscraper, basil
and tartufata

Seasonal vegetable
wok



FROM THE GROUND



Poularde cannelloni
with mild bechamel
and parmesan cloud

Beef carpaccio with
baba ganoush, parmesan,
arugula and truffled
vinaigrette

Citrus beef burger with
pineapple, cheese, wasabi
mayonnaise and sweet potato fries

Veal medallions of
tenderloin, with trio of
cheeses and potato batons

Beef tartare, with quail
egg, chipotle mayonnaise
and brioche

"Korean style"
Iberian pork, kumquat confit
and roasted potatoes

Sliced grilled beef
sirloin, with fried
potatoes

Grilled beef tenderloin,
with a mushroom parmentier,
vegetables and demi-glace
sauce

FROM THE SEA



"Scorched" rice in its
can with prawns

Grilled sea bass
with sautéed vegetables
and quinoa

Roasted monkfish with
soft cream, sautéed asparagus
and roasted snow peas

Grilled octopus with
smashed potato and
a spicy touch of kimchi

Balfegó tuna tataki
served with our guacamole
and beetroot hummus

Balfegó tuna tartar
with miso sauce on a
bed of guacamole

Grilled *Balfegó* tuna
with mango, arugula,
avocado salad and
miso mayonnaise

Coca bread with tomato



We have all the information about allergies.
Ask our team.

VAT included



POUR L'APÉRITIF



Des croquettes truffées

Guacamole fraîchement préparé avec des crêpes

Œufs frits dans leur nid, avec Jambon ibérique pure glande et pomme de terre en paille

Crevettes croustillantes avec mayonnaise de l'arachide et au soja

Petits calamars frits à l'Andalouse, mayonnaise au kimchi et zeste de citron vert râpé

Jambon ibérique pure glande avec pain du coca catalane avec tomate

DANS LES VERGERS



Salade de crevettes et quinoa, avocat, ananas, épinards, grenade et sauce aux fruits de la passion

Burrata et assortiment de tomates, mangue, myrtilles, pignons de pin et vinaigrette truffée

Avocat cannelloni avec fruits de mer, sauce crémeuse au curry et caviar de saumon

Tomate et mozzarella "Fior di latte", basilic et tartufata gratte-ciel

Wok de légumes saisonniers



DE LA TERRE



Cannelloni de poularde
avec sauce béchamel et
nuage de parmesan

Carpaccio de bœuf
et baba ganoush
(purée d'aubergines),
fromage parmesan, roquette
et vinaigrette aux truffes

Hamburger de bœuf avec
ananas, fromage, wasabi mayonnaise
et frites de patate douce

Médallions d'ailou de bœuf
avec un trio de fromages et des
lingots de pommes de terre

Tartare de bœuf avec
œuf de caille, mayonnaise
du chipotle et avec des brioches

Secret de porc ibérique
"Corean style", confit du kumquat
et pommes de terre rôties

Faux-filet de bœuf grillé,
et émincé, pommes
de terre frites

Filet de bœuf grillé,
parmentier de champignons,
petits légumes et sauce
demi-glace

DE LA MER



Riz "socarrat" dans sa boîte
avec des crevettes

Courbine grillée avec
égumes sautés
et quinoa

Lotte grillée à la crème
fraîche, asperges et pois
mange-tout sautés asado
con crema

Pieuvre grillée avec des
pommes de terre au mortier
et une touche épicée de kimchi

Tataki de thon Balfegó
avec notre guacamole
et un houmous de betterave

Tartare de thon
Balfegó avec sauce miso,
sur un lit de guacamole

Thon Balfegó grillé avec
salade de mangue, roquette,
avocat avec mayonnaise
au miso

Pâin de "coca" frotté à
la tomate



Nous avons toutes les informations sur les allergies.
Demandez à notre équipe.

TVA incluse



を刻む

トリュフ入りコロッケ

作りたてワカモレ、トルティ
ーヤ添え

ポテトフライの上に目玉焼き
卵、どんぐりで育てたイベリ
コ豚生ハム添え

クリスピー車海老、ピーナッ
ツと大豆入りマヨネーズソー
ス添え

アンダルシア風イカのキ
ムチマヨネーズ和え、
ライムおろし添え

イベリコ豚生ハムのミニボー
ド、トマト入りココパン添え

果樹園 から

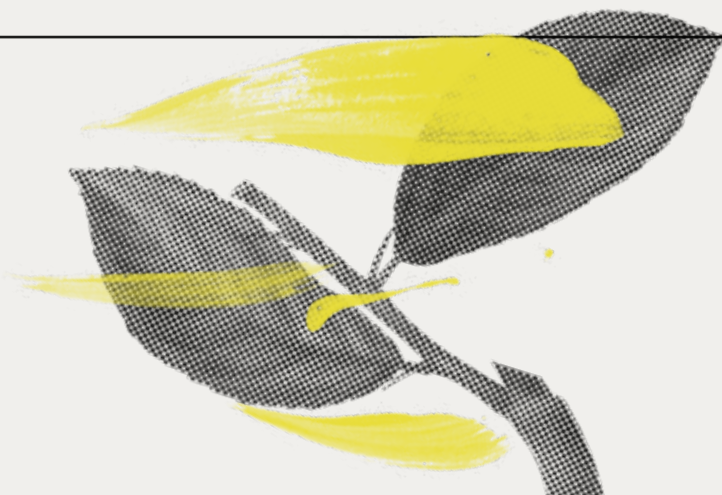
海老のサラダ、キヌア、
アボカド、パイナップル、
ほうれん草、ザクロ、パッション
フルーツソース添え

ブッラータ、庭のトマト、
マンゴー、クランベリー、
松の実、トリュフ入りドレッシング

アボカドとシーフー
ドのカネロニクリーミーなカレー
とサーモンキャビア添え

トマト、フィオールド
イラッテ・モッツアレ
ラチーズ、バジル
とタルトゥファータのサラダ

季節の野菜のWok
(中華鍋炒め)





肉

プーラード (地鶏) とマイルドベシャメルソースのカネロニ風ロール、パルメザンチーズがけ

牛肉のカルパッチョ、ババガヌーシュ、パルメザン、ロケット、トリュフ入りドレッシング添え

Citrus特製ビーフバーガー、パイナップル、チーズ、わさびマヨネーズ入り、サツマイモフライ添え

牛ヒレメダリオンステーキ、3種類のチーズとポテト添え

牛 (オックス) とウズラ卵のタルタル、わさびマヨネーズとブリオッシュと添え

イベリコ豚セクレト (霜降り) の韓国風、クムクワットのコンフィとオープン焼きポテト添え

牛サーロインのグリル牛 tenderloinのスライスカットとチップのグリル

牛フィレ肉のグリル、マッシュルームのバルマンティエ、野菜とデミグラスソース添え



魚介

缶詰仕立て、エビ入り「スカラット」風パエリア

コルビナ (イシモチの一種) のグリル、野菜とキノアのソテー添え

アンコウのオープン焼きにクリームソース、グリーンアスパラとキノサヤのソテー添え

タコのaグリル、マッシュポテト添え、キムチ風味

バルフェゴのマグロのたたき、ワカモレとビーツのナムス添え

バルフェゴ・ツナのタルタル、味噌ソース、ワカモレ添え

バルフェゴまぐろのグリル、マンゴとルッコラとアボカドの味噌マヨネーズサラダ添え

トマト入りケーキパン



アレルギーに関する情報はすべて揃っています。
私たちのチームに聞く

付加価値税込み