

Entrées Froides

- 1.- Salade Composées
- 2.- Gazpacho avec sa Garniture
- 3.- Cœurs de Laitue de Tudela au Fromage de Chèvre et Saumon
- 4.- Endives au Roquefort
- 5.- Escalivada
- 6.- Esqueixada de Morue
- 7.- Cocktail de Langoustines
- 8.- Saumon de Norvège Fumé
- 9.- Dés de Saumon Sauvage
- 10.- Carpaccio de Morue
- 11.- Carpaccio de Canard au Foie Gras du Cellier
- 12.- Carpaccio de Crevettes Roses à l'huile d'olive
- 13.- Petits Toasts à la Tomate avec des Anchois
- 14.- Hors d'œuvres Variés
- 15.- Jambon du Teruel
- 16.- Jambon Ibérique R.E.
- 17.- Petite Bûche de Foie Gras de Canard au Naturel

Entrants Chaudes

- 18.- Salade de Coquilles Saint-Jacques à la Vinaigrette Rouge
- 19.- Les Moules à la Vapeur
- 20.- Friture de Poissons
(Calmars à la Romaine, Petits Calmars, Merlan Bleu, Croquettes...)
- 21.- Crème de Légumes
- 22.- Crème d'Araignée de Mer au Cava
- 23.- Soupe aux Pâtes
- 24.- Croquettes Variées
- 25.- Cannellonis Rossini
- 26.- Macaronis à la Bolognese

Le Riz

- 27.- Riz au Cèpes, Gambas et Fumet
- 28.- Paella Parellada
- 29.- Paella Marinière
- 30.- Riz au Homard au Boillon [Mín. 2 pers | Prix par pers.]

De la Mer

- 31.- Calmars à la Romaine
- 32.- Calmars au Grill [Ail et Persil]
- 33.- Merlan à la Romaine ou Grillé
- 34.- Lotte Grillé [Ail et Persil]
- 35.- Lotte à la Marinière
- 36.- Mille-feuilles de Lotte avec Herbes Aromatiques
- 37.- Turbot Grillé ou à la Provençale
- 38.- Filets de Sole à l'Orange
- 39.- Petits Calmars Sautés
- 40.- « Parrillada » Poissons et Fruits de Mer Grillés
- 41.- Suprême de Dos de Morue à l'Ail Frit ou à la Ratatouille
- 42.- Lotte et Langoustines Grillés
- 43.- Crevettes « Gambas » de la Méditerranée Grillées
- 44.- Langoustines Géantes « Escamarlans » Grillés
- 45.- Palourdes Grillés
- 46.- Coudes d'Homard Grillés
- 47.- Délices d'Homard
- 48.- Petites Crevettes Panées ou à l'Ail

De la Terre

- 49.- Filet de Porc Pané
- 50.- Filet de Veau au Gout [Roquefort ó Cèpes]
- 51.- Pieds de Porc Désosses avec Cèpes
- 52.- Gigot de Canard avec Champignons ou à l'Orange
- 53.- Bifteck de Veau [Ail et Persil]

Au feu de Bois

- 54.- Poulet
- 55.- Saucisse « Botifarra » Faite Maison
- 56.- Entrecôte de Veau de Girona
- 57.- Filet de Veau de Girona
- 58.- Chateaubriand [Mín. 2 pers | Prix par pers.]
- 59.- « Carrat » d'Agneau Royal