

Le Bistrot à la mer

De la Costa Bermeja a las estribaciones de los Pirineos, cocinamos lo que la tierra y el mar de aquí nos ofrecen, al ritmo de las estaciones.

EL MAR A DOS PASOS

Pescados y mariscos de **Peixos Puignau**, en Girona, y ostras de **Leucate**.

LA TIERRA Y EL HUERTO

Carne ibérica seleccionada por Ibérico, en Trouillas, verduras de temporada de **Primeur d'Aqui**, en Elne, hierbas aromáticas y flores comestibles del **Domaine des Herbiers**, en Latour-Bas-Elne, y plantas silvestres recolectadas por **Myriam Pied**, en Céret.

EL OLIVO, FIRMA DEL ROSELLÓN

Aceites de oliva de **l'Huile des Orgues**, en Ille-sur-Têt, aceites y confituras de aceitunas del **Domaine du Mas Boutet**, nuestro vecino inmediato, accesible por el jardín.

EL ROSELLÓN

Quesos afinados por **Xavier Thuret**, Meilleur Ouvrier de France, mieles del **Colmenar de Ortaffa**, chocolate **Cémoi** de Perpiñán y grands crus **Valrhona**.

NUESTRA FINCA VITÍCOLA, **TERRE JAUME**

Nuestra bodega está a unos cientos de metros del hotel, a la entrada de Le Racou
Visitas y degustaciones posibles bajo petición.

*Un enfoque sostenible y responsable. Le
Bistrot à la mer, certificado Llave Verde*

Carta del Chef

VINCENT ESTRUC

Entre tierra y mar - Productos locales de temporada

ENTRANTES

MEDLEY DE TOMATES DE ADRIEN
*Variedades antiguas, vinagreta de salmorejo,
pétalos confitados y condimento de ajo negro*

18 €

MANITA DE CERDO CRUJIENTE Y
OSTRAS DE LEUCATE

*Salsa tártara casera, brotes tiernos y
encurtidos*

19 €

PULPO MARINADO AL PIMENTÓN

*Confit de ternera en ravioli de verduras,
condimentos de remolacha y grosella*

21 €

CARPACCIO DE LANGOSTINOS

*Cromesquis, frutas del huerto en texturas,
vinagreta de melocotón y estragón*

23 €

POSTRES

TABLA DE QUESOS AFINADOS
*por Xavier Thuret, MOF Quesero, mermelada y
frutos secos*

13 €

FRUTOS ROJOS EN TEXTURAS

*Ajo blanco, caramelo de ajo negro, granola de
frutos secos*

14 €

TURRÓN DE MIEL DE ORTAFFA

*Como un turrón helado, salsa gastrique con
albaricoque "Vainilla" de Millas, aromatizado
con reina de los prados de Cerdaña*

16 €

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO
GRAND CRU

*Mermelada de aceituna negra de Mas Boutet,
helado de hierbas de garriga*

16 €

POSTRE DE TEMPORADA

Según la imaginación del Pastelero

Precio de mercado

PLATOS

PESCADO DEL DÍA CONFITADO EN
ACEITE DE OLIVA NEGRA DE LES
ORGUES

*Risotto de patata y salicornia, emulsión de
carne*

29 €

PEZ ESPADA EN COSTRA DE PANKO

*Calabacines grises, albahaca del huerto, beurre
blanc de granada*

30 €

CERDO IBÉRICO

*Del lomo, cocción lenta,
setas eryngii y calamar sellado, coulis de
canónigos con Miso*

33 €

SUPREMA DE PICHÓN

*Sellada y glaseada,
rebozuelos, hierbas frescas y emulsión de
berberechos*

34 €

CREACIÓN VEGETAL DEL MERCADO

*Composición libre y evolutiva, verduras de
temporada preparadas según la inspiración del
Chef*

24 €

MENÚ SIGNATURE

Aperitivo

Entrante - Plato -
Postre

50 €