

Sa Cova

BY NM Suites ★★★★★

A grignoter et à partager

Filets d'anchois de l'Escala confits à l'EVOO. (6 filets)	12 €
Portion de jambon ibérique coupé à la main.	18 €
Dégustation de houmous classiques, de guacamole et de crudités.	7,5 €
Portion de pain de verre avec tomate	3€

Entrées

Salade de choux verts, fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange et à la moutarde.	9,5 €
Carpaccio de bœuf avec vinaigrette aux fruits secs et copeaux de parmesan.	11 €
Moules de roche avec une sauce marinara douce.	9 €
Cannelloni de "txangurro" avec une sauce aux fruits de mer.	12 €
Tartare de thon rouge de la Méditerranée.	16 €

Riz (Minimum 2 personnes)

Paella de seiche de plage, son encre et ses fruits de mer.	22 €
Riz noir de l'Empordà avec seiche, côtes et saucisses.	20 €
Paella aux champignons sauvages et aux légumes.	16 €
Fideuá avec crevettes et aïoli.	18 €

*Prix par personne

Viandes et poissons

Turbot grillé, pommes de terre, oignon, tomate.	18 €
Secret de porc ibérique braisée avec des champignons et d'asperges.	16 €
Mer et montagne de boulettes de viande, seiche et petits pois.	14 €
Steak tartare coupé au couteau.	20 €
Ragoût de boeuf avec de la crème de potiron et du jus de potiron.	17€

Desserts

Salade de fruits de saison et crème glacée.	6 €
Cheesecake fait maison et fruits rouges.	7,5 €
Fromage cottage avec du miel et de la confiture	5 €
Brownie aux fruits rouges et crumble aux amandes.	5,5 €
Chocolat coulant 72%.	6,5 €
Tatin de figues avec crème glacée.	6,5€