Sa COVA
RESTAURANT

MENU DE SAISON

Apéritifs

Croquette ibérique | **2.5 €/pièce**
Anchois de L'Escala avec pain de coca | **2 €/pièce**
Épaule ibérique avec pain de coca (1/2 portion) | **14 €**
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise à l'ail, citron vert et coriandre | **13 €**

Entrées

Salade d'épinards, courge rôtie, fromage de chèvre, picadillo et vinaigrette au coing
Salade du potager
Roast-beef de picanha fumée, pesto de tomate, parmesan, roquette et pistaches
Focaccia grillée, aubergine rôtie à la braise, anchois et sauce xató
Tartare de portobellos à la braise, espuma de truffe, portobellos émincés et pignons de pin torréfiés
Crème de poireaux à la braise, *"mató"*, poireaux en escabèche et pain carasatu
Moules de roche à la romescada et fenouil frais
Bajoue de porc cuite à basse température, purée rustique de pommes de terre, poêlée de champignons de saison et jaune d'œuf affiné
Rigatoni à la bolognaise de calamar

Plats principaux

Tataki de thon et fricandó de champignons
Entrecôte à la braise, petites pommes de terre et poivrons du piquillo confits *Suppl. +5 €*
Petite cassolette de merlu et pommes de terre, hachis vert et aïoli léger
Suprême de saumon à la plancha, crémeux de céleri-rave et beurre blanc aux agrumes
Calamar de côte à la braise, crémeux de chou-fleur et oignons glacés
Joue de bœuf cuite à basse température et mijoté rapide de pois chiches
Cuisse de poulet désossée en deux cuissons, patate douce rôtie et teriyaki à l'orange et au romarin
Filet de porc mariné et grillé à la braise, accompagné d'un chutney de pommes
Fideus à la casserole façon mer et montagne, avec saucisse fraîche, champignons et petites crevettes

Desserts

Crème catalane maison, caramélisée à la minute
Gâteau au mató avec fruits rouges
Crémeux au chocolat à 70 % avec dés de brioche grillés à la braise, huile d'olive vierge extra et fleur de sel
Tiramisu
Notre flan Sa Cova, caramel à l'orange et crème fouettée légère
Fruits frais de saison

30€

TVA incluse
Service du pain et de l'eau inclus