

# MARQUET

## APERITIUS DE LA BOTIGA servits tot el dia

	1-2 pers.	3-4 pers.
(Vg) Puntetes d'espàrrecs de Tudela	9,50 €	
(Vg) Cors de carxofa 18/20 peces	9,50 €	
Musclos 12/14 peces BROTO		15,00 €
Sardinilles amb oli d'oliva 35/45 peces BROTO		12,50 €
Escopinyes 30/40 peces FRINSA	15,00 €	
Navalles 8/10 peces BROTO	15,50 €	
Cloïsses 25/30 peces BROTO	22,00 €	
Salmó fumat CARPIER	23,00 €	26,00 €
Anxoves del Cantàbric DON BOCARTE	2,10 €/unitat	
Anxoves del Cantàbric SANFILIPPO "Bocattos" 9/10 u.		14,00 €
Matrimoni de seitons i anxoves amb tomàquet	15,00 €	
Pernil ibèric JOSELITO Gran Reserva	23,00 €	34,50 €
Cecina de bou de León VALLES DEL ESLA	12,50 €	16,50 €
Assortiment de xarcuteria ibèrica JOSELITO	16,00 €	22,00 €
Assortiment de xarcuteria italiana NEGRINI	14,50 €	19,50 €
Foie gras d'ànec d'elaboració pròpia	21,50 €	
(Vg) Formatge Manxego de llet crua d'ovella	9,50 €	
(Vg) Assortiment de formatges artesans XAVIER	11,50 €	
(Vg) Pa de vidre amb tomàquet	2,95 €	
* Bunyols de bacallà d'Islàndia	1,95 €/unitat	
* Croquetes de pernil JOSELITO casolanes	1,95 €/unitat	

\* = plat servit en horari de restaurant

## OSTRES Origen : Marennes-Oléron, França

"Spéciales" GILLARDEAU n°2, de 86g a 110g	3,95 €/unitat
"Spéciales" GILLARDEAU n°3, de 70g a 85g	3,50 €/unitat
"Spéciales" GILLARDEAU n°4, de 46g a 65g	3,10 €/unitat

## AMANIDES

	1-2 pers.	3-4 pers.
(Vg) Amanida Caprese (tomàquet, mozzarella, pesto)	16,50 €	
(Vg) Amanida variada	17,00 €	20,00 €
Amanida de ventresca de bonitol	18,00 €	22,00 €
(Vg) Amanida de formatge de cabra amb fruits secs	19,00 €	23,00 €
Amanida tèbia amb favetes, pernil JOSELITO i bolets		22,50 €
Amanida Gasconne (pedrers i foie gras d'ànec)		29,00 €
Amanida de cranc del Kamchatka		48,00 €

## SOPES I CREMES

(Vg) Crema de carbassa amb virutes de Mimolette extra vieille	9,50 €
Sopa de peix	12,50 €
Sopa de ceba	12,50 €

## PASTES

(Vg) Linguine amb salsa de 3 formatges	12,50 €
Fettucine frescs d'espínacs amb pera, porro i pernil	15,50 €
(Vg) Linguine amb salsa de tòfona	16,50 €
Canelons casolans	18,50 €

## PEIX

Brandada de bacallà	15,00 €
Xipirons amb favetes saltejades	19,50 €
Tataki de salmó amb tirabecs i pastanaga	25,00 €
Peix del dia	Segons mercat

## PLATS PRINCIPALS

Fricandó de vedella amb ceps i tabulé d'arròs	16,00 €
Ous estrellats amb pernil JOSELITO i ceba fregida	18,50 €
Confit d'ànec amb mongetes blanques de Tarbes	25,00 €
Entrecot de bou <b>ANCUS</b>	35,00 €

## FORMATGES

Assortiment de formatges artesans XAVIER	3 trossos	7,50 €
	5 trossos	11,50 €

## POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Macedònia de fruites	7,50 €
Flam de coco	7,50 €
Tarta Tatin	9,50 €
Tiramisú	9,50 €
El Cheesecake	9,50 €
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	9,50 €
Postres Amalia (galeta d'ametlla farcida de crema de marron glacé)	9,50 €
"Torrijas" caramelitzades amb pinya rostida	9,50 €
Nosferatum (parfait de vainilla, sorbet de maduixa i granissat de cola)	9,50 €
Perles brillants de xocolata (5 perles : del blanc al negre)	9,50 €
Burger dolç (Ganache de xocolata Dulcey, crema de xocolata, menta cristal.litzada, maduixes i làmines de mango)	9,50 €

**Demaneu pels nostres flambejats!**