

Fideuà

Dorade grillée

Boulettes de morue

Salade mixte		
Salade de pomme de terre et xatonada		
Gazpacho / Salmorejo		
Crème aux poireaux		
Lentilles au chorizo		
Macaroni à la putanesca		
Tartar de thon Balfegó (+6,00 €)		
Escargots à la catalane (+6,00 €)		
Grillade aux légumes et sauce romesco (+2,50 €)		
Carpaccio de wagyu avec parmesan et roquette (+3,80€)		
Calamars frits à l'andalouse (+3.90€)		

Salade au fromage de chèvre (+2,50 €)

Churrasco de veau grillée sur la braise

Morue à la mouseline d'ail (+6,00 €)

1/2 poulet rôti avec frites

Aiguillette de veau en sauce

Maquereau à la donostiarra

	4
	1,4,8
	1
	9
	12
	1,3,4
	4,7,13
	\cdot \cdot
	1,8
	1,8
	1,8
	9
	9
	9

ALLERGÈNE

1,2,3,4,5,10

12

1,3,4

3,4

ALLERGÈNE



MENU

15,10€

Avec dessert, pain*, eau et 1/4 de vin**

Faire 2 plats: +1 €

*Toast supplémentaire: +0,95 € (aux tomates et à l'ail)

**Les boissons et les bières ne sont pas incluses

Les prix sont en € et TTC









@transitfigueres

SUGGESTIONS De la cave

ROSÉE: Cartesius 2022 (DO Empordà)

BLANC: Contracorriente 2022 (DO Rueda)

ROUGE: Prado Rey roble 2022 (Rioja DO Ca)

ROUGE: Oratori 2022 (DO Empordà)

CAVA: Rabetllat i Vidal Brut (Cava DO)

11,00 € 10,00 € 12,00 € 12,00 € 11,00 €



1	
---	--

Gluten



Poisson

Côte de boeuf grillée (minim.2 pax-1kg. approx) (+18€ /personne)

Secreto de porc ibérique grillé sur la braise (+7,00 €) Magret de canard grillé sur la braise - 350 g. (+9,00 €)

Filet de veau grillé sur la braise - 200 g.(+11,00 €)



Soja

10



Céleri

13 I



Sésame



Crustacé



Mollusque



Noix en coquille



Moutarde



Lupin



Œuf



Arachide



Lactose



Dioxyde de soufre et sulfites

- - /- - /-