



EL pic d'or

ENTRADAS

*P*an 1,50€ con ajo y tomato 2,50€

*C*alamares al 3 ajillos, pimientos confitados y tomates 10,50€

*S*ashimi del dia, limon y cilantro, tinta de calamar y sorbete de soja 11,50€

*M*i foie gras actual 18,00€

*B*uffalo, tomates de huerta, ajo y hierbas 12,50€

*S*urtido de verduras de mercado con aceite de trufa, balsamico, jamon iberico y manchego 9,50€

*L*a mesa de degustation para compartir 30,00€

*E*l capricho del chef 9,00€

ENTREES

*P*ain 1,50 avec ail et tomate 2,50€

*C*hipirons aux 3 ails, poivrons confits et tomate 10,50€

*S*ashimi du jour, citron et coriandre, sorbet à l'encre de seiche et soja 11,50€

*M*on foie gras du moment 18,00€

*A*ssortiment de légumes du marché à l'huile de truffe, balsamique,
jambon ibérique et manchego 9,50€

*L*a planche de dégustation à partager 30,00€

*L*e caprice du chef 9,00



El pic d'or

STARTERS

*B*read 1,50€ with garlic and tomato 2,50€

*S*quid with 3 garlies, candied peppers and tomatoes 10,50€

*S*ashimi of the day, lemon and coriander, squid ink sorbet y soja 11,50€

*M*y foie gras at the moment 18,00€

*B*uffalo, garden tomaroes, garlic, and herbs 12,50€

*A*ssortment of market vegetables with truffle oil, balsamic vinegar,
manchego cheese and iberian ham 9,50€

*T*he tasting platter to share 30,00€

*T*he chef whim 9,00€

VORSPEISEN

*B*rot 1,50€ mit knoblauch und tomaten 2,50€

*T*intenfisch mit 3 knoblauch, kandierten paprika und tomaten 10,50

*S*ashimi des tages, zitrone und koriander, tintenfishtinte sorbet und soja 11,50€

*M*ein foie gras des augenblicks 18,00€

*B*uffalo, gartentomaten, knoblauch und kraüter 12,50€

*S*ortiment an marktgemüse mit trüffelöl, balsamico, manchego und iberischem shinken 9,50€

*D*as verkostungsbrett zum teilen 30,00€

*D*ie laune des küchenchefs 9,00€



El Pic D'or

PLATOS

*F*ideuá de bogavente 40,00€ (o langosta por encargo supp 35,00€)

*L*omo de bacalao asado sobre hoja de limón, arroz con azafrán, chorizo
à la plancha y lonchas de mercado. 22,50€

*L*a pesca del día, la elección del horticultor 25,00€

*F*ilete de falda de res, mantequilla de trufa, cigarro de patata, chalotas marinadas 25,00€

*C*ostillar de cordero deshuesado, pan brioche con romero y tomates secos 30,00€

*O*tro capricho del chef 20,00€

PLATS

*F*ideuá de homard 40€ (ou langouste sur commande supp 35,00€)

*D*os de cabillaud rôti sur feuille de citronnier, riz au safran, chorizo grillées et petit marché. 22,50€

*L*a pêche du jour, le choix du mareyeur 25,00 €

*O*nglet de bœuf, beurre à la truffe, cigare de pommes de terre, échalotes marinées 25,00 €

*C*arré d'agneau désossé, pain brioché au romarin et tomates séchées 30,00 €

*U*n autre caprice du chef 20,00 €



El Pic D'or

DISHES

*L*obster fideua 40,00€ (or crayfish upon request supp 35,00€)

*R*oasted cod loin on a lemon leaf, saffron rice, grilled chorizo, and fresh produce €22.50

*C*atch of the day, the market gardener's choice €25.00

*B*eef hanger steak, truffle butter, potato cigar, marinated shallots €25.00

*B*oneless rack of lamb, rosemary brioche bread and sun-dried tomatoes €30.00

*A*nother chef's whim €20.00

GERICHTE

*H*ummer-Fideua 40,00€ (oder Flusskrebse auf Bestellung supp 35,00€)

*G*ebratener Kabeljaurücken auf Zitronenblatt, Safranreis, gegrillte Chorizo,
und kleiner Markt 22,50 €

*F*ang des Tages, die Wahl des Gemüsegärtners 25,00 €

*R*inderhängersteak, Trüffelbutter, Kartoffelzigarre,
marinierte Schalotten 25,00 €

*L*ammkarree ohne Knochen, Rosmarin-Brioche-Brot und
timetrocknete Tomaten 30,00 €

*E*ine weitere Laune des Küchenchefs 20,00 €



El Pic D'or

POSTRES 8,00 €

*T*arta fundente de 3 chocolates con mermelada de cítricos y helado casero

*E*l plato gourmet de frutas del mercado

*C*rème brûlée de vainilla con menta y cáscara de naranja confitada

*S*undae de helado casero del momento

*E*l último capricho

*C*afé gourmet extra 2,50€

DESSERTS 8,00€

*T*arte fondante aux 3 chocolats marmelade d'agrumes, glace maison

*L*assiette gourmande aux fruits du marché

*L*a crème brûlée a la vanille, menthe et ecorce d'oranges confites

*C*oupe glacée maison du moment

*L*e dernier caprice

*C*afé gourmet supp 2,50€



El Pic D'or

DESSERTS 8,00€

*T*hree-chocolate tart with citrus marmalade and homemade ice cream

*G*ourmet fruit platter

*V*anilla crème brûlée with mint and candied orange peel

*H*omemade ice cream sundae

*T*he latest whim

*G*ourmet coffee extra €2.50

DESSERTS 8,00 €

*S*chmelzende 3er-Schokoladentarte mit Zitrusmarmelade und hausgemachtem Eis

*D*er Gourmetteller mit Marktfrüchten

*V*anille Crème Brûlée mit Minze und kandierter Orangenschale

*H*ausgemachter Eisbecher des Augenblicks

*D*ie letzte Laune

*G*ourmetkaffee zusätzlich 2,50 €