

ORIGIN MENU

An author's starter + a 2nd main course + dessert
Une entrée d'auteur + une deuxième plat principal + dessert.

APPETIZERS

"Grandpa Macarrilla's" boat
Le bateau du "Grand-père Macarrilla"

FIRST TO CHOOSE

Prawn carpaccio with garlic
Carpaccio de crevettes à l'ail

Octopus, gill and eel
Poulpe, branchies et anguille

Sea urchin with red shrimp
Oursin aux crevettes rouges

Cold watermelon soup with pickled prawns
Soupe froide de pastèque aux crevettes marinées

Tartar of Iberian prey with caviar (Supl. +8€/pax)
Tartare de porc ibérique avec caviar (Supl. +8€/pax)

SECONDS TO CHOOSE

Black rice with prawns without work (Min. 2 pax)
Riz noir aux crevettes sans travail (Min. 2 pax)

Sticky rice with beach crayfish (Min. 2 pax)
Riz gluant aux écrevisses de plage (Min. 2 pax)

Stewed beef cheek rice (Min. 2 pax)
Riz à la joue de bœuf mijoté (Min. 2 pax)

Sea urchin and red shrimp rice (Min. 2 pax) (Supl. +5€/pax)
Riz à l'oursin et aux crevettes rouges (Min. 2 pax) (Supl. +5€/pax)

Turbot zarzuela (Supl. +10€/pax)
Zarzuela de turbot (Supl. +10€/pax)

Monkfish "Suquet"
"Suquet" de lotte

Dish of the day
Plat du jour

DESSERT TO CHOOSE

Citrus dessert
Dessert aux argumes

Chocolate, AOVE, salt and pepper
Chocolat, AOVE, sel et poivre

35€/PERS

Full table menu.
VAT included. Drinks not included.
Menu table complète.
TVA inclus. Boissons non incluses.

