

NERI RESTAURANT

STARTERS

Vegetables sautéed with *romesco* sauce
and thyme lemon oil
14 €

Onion soup, artichokes and cheese au gratin
14 €

Scallop with Iberian pork neckfat and *topinambur*
16 €

Grilled foie gras with fruit toasts,
apple and Oporto
17 €

Prawn ravioli with saffron
15 €

Tuna tartar, *miso* and *wakame*
17 €

Norway lobster salad with citric fruits and coral
22 €

TASTING MENU

60 €

Our staff will offer you the necessary information
regarding food allergens on the menu.

FISH

Tuna tataki, *codium*, *unagi* and *wasabi* air
24 €

Fresh fish, celery purée and red pesto
25 €

Turbot with mushrooms and artichokes ragoût
27 €

Angler fish *suquet* with shrimps butter
26 €

Lobster rice
24 €

MEAT

Oax tail tortellini with mushrooms and mint
19 €

Mar i Muntanya
A delicious combination of land and sea ingredients
20 €

Crunchy suckling pig, parsnip, beetroot
and rosemary
23 €

Steak tartar
19 €

Shoulder of lamb, sweet potato and thyme
21 €

Center sirloin with *Café de Paris* sauce
24 €

DESSERTS

French bread with cinnamon ice cream
7 €

Chocolate coulant with heart of raspberry
and mint ice cream
8 €

Tiramisu
7 €

Sara
Sponge cake with apricots, vanilla butter
and almonds
8 €

Selection of cheeses
12 €

NERI RESTAURANT

ENTRÉES

Légumes sautés avec sauce *romesco*
à l'huile de thym citronné
14 €

Soupe aux oignons, artichauts et fromage gratiné
14 €

Coquilles Saint-Jacques, bajoue de porc ibérique
et *topinambour*
16 €

Foie gras grillé avec toasts aux fruits, pomme et Porto
17 €

Raviolis de crevettes au safran
15 €

Tartare de thon, *miso* et *wakame*
17 €

Salade de langoustines avec agrumes et corail
22 €

MENU DÉGUSTATION

60 €

Notre personnel vous fournira toute l'information nécessaire
au sujet des allergies alimentaires de notre carte.

POISSONS

Tataki au thon, *codium*, *unagi* et air de *wasabi*
24 €

Poisson frais, purée de céleri et pesto rouge
25 €

Turbot avec ragoût de champignon et artichaut
27 €

Suquet de lotte avec beurre de crevette
26 €

Riz au homard
24 €

VIANDES

Tortellini de queue bœuf avec champignons et menthe
19 €

Mar i Muntanya
Une délicieuse combinaison de mer et de terre
20 €

Cochon de lait croustillant, panais,
betterave et romarin
23 €

Steak tartare
19 €

Épaule d'agneau, patate douce et thym
21 €

Filet de bœuf avec sauce Café de Paris
24 €

DESSERTS

Pain français et glace à la cannelle
7 €

Coulant au chocolat avec cœur de framboise
et glace à la menthe
8 €

Tiramisu
7 €

Sara
Génoise avec abricots,
beurre à la vanille et amandes
8 €

Sélection de fromages
12 €