

# saücs

(del lat. salix, -ïcis.)

[n.] p. m. Arbre de la famille des Salicaceae, pouvant atteindre 20 m de haut, au tronc épais et droit, avec de nombreuses branches et des rameaux pendants. Il possède une couronne irrégulière, étroite et de couleur claire, des feuilles vertes sur la face supérieure et blanches sur la face inférieure, des fleurs sans calice ni corolle et des fruits capsulaires. Il est commun sur les berges des rivières.

# snacks et tapas

Pain à la tomate	4.30
Anchois avec romesco à la betterave	7.40
Jamón ibérique nourri au gland, 50g	15.50
Croquettes de jambon ibérique	8.50
Beignets de morue	8.00
Escargots "a la llauna"	8.20
Bravas de patates douces, sauce au chili et à la coriandre	7.20
"Boquerones" maison, vermouth et ail noir	8.50
Calamar à la romaine, aïoli à l'encre	7.20
Poulpe à la galicienne	7.40

todos los precios incluyen IVA

elsaücs

# entrée

Tartare de veau Pommes Pont-Neuf et moutarde	15.00
Carpaccio de venaison Vinaigrette aux agrumes, fromage de chèvre salé	16.00
Saumon mariné Aneth, fenouil, pomme et olives noires	14.00
Salade de mâche Pomme, crème de parmesan, noix	11.20
Asperges grillées Œuf à basse température, sauce béarnaise	13.00
Micuit de foie gras Figs, noisettes caramélisées	17.50
Vichyssoise au céleri Fromage et thym	12.50
Légumes de saison grillés Romesco de betteraves	13.00
Crème du jour	12.50

todos los precios incluyen IVA

elsaücs

## plats principaux

Riz vert Pois, asperges et chou kale	18.00
Morue grillée Légumes de saison, lardo ibérique et tapenade	23.00
Langoustine grillée Fleur de sel fumée et huile de citron	22.00
Cuisse de poulet farcie Saucisse de Perol, purée de céleri-rave et vin "rancio"	19.00
Côte de porc Duroc Cuisson à basse température, sauce barbecue	19.00
Galette de pois chiches Quinoa, courgette, graines de sésame	17.50
Riz de montagne (2 pers. minimum) Cuisse de lapin, saucisse, boudin noir	22.00 pp

## viandes grillées

Filet de bœuf	35.00
Magret de canard nourri aux glands	23.00
Côtes et moitiés d'agneau	23.00
Chuletón de bœuf, 850g Maturation de 40 jours	57.00
Chateaubriand (pour 2 personnes)	66.00

toutes les viandes grillées sont accompagnées  
du garniture du jour.

todos los precios incluyen IVA

# dessert

Framboises à l'étuvée Crème épicée, croquant de poivre rose	8.00
Crème catalane Ananas grillé et menthe	7.00
Brownie Banane caramélisée, sauce au chocolat	8.00
Tarte aux poires et au "saüc" (fleur de sureau) Crème anglaise, Calvados	7.50
Soupe au chocolat blanc et au yaourt Fruit de la passion et menthe	7.00
Assortiment de crèmes glacées et de sorbets	6.00
Salade de fruits	7.50
Assortiment de fromages Garniture du jour	16.00

todos los precios incluyen IVA

elsaüc