

LES CLARISSES

Restaurant

Nuestra filosofía

Creemos que la experiencia gastronómica es mejor cuando se comparte.

Nuestro menú está diseñado para ofrecer una selección de raciones exquisitas, perfectas para compartir y explorar una variedad de sabores y texturas.

Para aquellos que buscan una opción más sustancial, también disponemos de piezas enteras de pescado y carne, así como deliciosos arroces, ideales para satisfacer los paladares más exigentes. Les animamos a combinar y compartir nuestros platos, creando así una velada única y memorable.

LES CLARISSES

Restaurant

Aperitivos

Pan de masa madre con tomate de colgar	4,5
Croquetas de jamón del país	3,5/u
Jamon de bellota	20
Longaniza de Vic	8
Buñuelos de bacalao y hierbas	12
Anchoas de l'Escala	12

LES CLARISSES

Restaurant

Medias raciones y platos

Pan negro frito, mayonesa de pimientos asados y queso Idiazabal	8,5
Mil hojas de patata, apio, trufa negra y anguila ahumada	14
Focaccia de tomates secos, mouse de berenjena ahumada, mató y encurtidos	10
Brioche de steak tartar de vaca vieja madurada	14
Láminas de ventresca de atún en escabeche rojo	16
Crema de tubérculos, setas de temporada y huevo a baja temperatura	14
Pescado de lonja a la brasa, puerros confitados, salsa de coco y hierbas	18
Terrina de ternera y foie, cebolla fermentada y avellana	14
Canelón de glás con setas de temporada y salsa de jamón	18
Mejillones a la marinera con alioli ahumado	12
Lechones de cordero a la brasa, coles de Bruselas y calabaza	14
Vieiras a la brasa, salsafines y pak choi con meunière vegetal	18
Panceta de cerdo a la brasa, remolacha y parmentier	14
Judía del ganxet con tripa de bacalao y almejas	17
Arroz de carne según mercado	22,5
Arroz de bogavante y sepia	27,5
Lechón de bellota (Muslo entero)	50
Entrecot (500 gr.)	60
Pescado de lonja a la brasa o a la sal (pieza entera)	60

El lechón, el entrecot y el pescado se servirá con la siguiente selección de acompañamientos:

Parmentier, setas de temporada y judías bobby

LES CLARISSES

Restaurant

Postres

Tiramisú tradicional	8
Texturas de frutos rojos con merengue y pistachos	9,5
Chocolate	9,5
Milhojas de hojaldre con caramelo salado y piña	9