

**TOUTE L'ÉQUIPE DE L'ANGLE VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE MOMENT**

**MENÚ GRAN ANGLE 110€**

Anchois, piments d'Ibarra fumés, olives gelés et vinaigrette de salaisons

Croûtes brûlées, infusion aux morilles, pousses de pin

Taco au maïs, foie gras et mole

Éponge de mer et crevette de Palamos sur un corail

Nigiri au calamar, peau de thon rôtie, sauce aux anguilles

Nôtre brochette de sardine, aioli, pain charbon d'ail noir, auberginies grillées

Risotto d'asperges, fromage parmesan, jus de calamar

Infusion de gambon écarlate, anisée et safran

Riz « cap i pota » de veau, huîtres

Morue confite avec sa propre *picada*, crème au chou-rave, ail, amandes hydratées

Pigeon et sa sauce. Pâte sablée au foie de pigeon, pistaches rôties

Glace à la noix de coco, granité d'ananas, gâteau de cacahuète

Textures au chocolat, glace à la vanille et noisettes

Petit fours

**Option accords mets et vins Menú Gran Angle 60€**

**MENÚ ANGLE 85€**

Green tomato « Gazparejo »

Cépole frit, sauce hollandaise mousseuse, citron épicé

Beignet de porc ibérique, consommé de jambon au oloroso

Nôtre brochette de sardine, aioli, pain charbon d'ail noir, auberginies grillées

Coquille Saint-Jacques, textures au carottes, pousses piquants

Poisson de la criée à la thaïlandaise aux petites écrevisses et poireaux jeunes

Canard à la royale sur un coup de pinceau de patate douce, maïs, foie gras au mole poblano

Bulles de tonic et yuzu, sorbet à la mangue, sauce chili douce

Croustillant de biscuits au yaourt, fleurs et glacée à la violette

Petit fours

**Option accords mets et vins Menu Angle 50€**

Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d'allergies  
ou d'intolérances alimentaires

\* 10% TVA incluse

\* Boissons non incluses

\* Le même menu sera servi à tous les invités à la table

\* Nous travaillons avec des produits de saison, nos menus peuvent donc être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais

**TOUTE L'ÉQUIPE DE L'ANGLE VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE MOMENT**

**MENU LE MIDI 50€**

**Seulement le midi, du lundi au vendredi non festive**

Fromage du berger fumé et gelé, chips de viande séchée de León

Nôtre brochette de sardine, aioli, pain charbon d'ail noir et  
auberginies grillées

Curry aux asperges, eau acidulée aux champignons

Riz de rouget et petites crevettes, mourtier d'aioli

Pintade à la royale au foie,  
sur un coup de pinceau de patate douce, maïs truffé

Textures au chocolat et noisettes, glace à la vanille et bourbon

Notre offre peut être adaptée pour tenir compte d'allergies  
ou d'intolérances alimentaires

\* 10% TVA Incluse

\* Boissons non incluses

\* Seulement le midi, du lundi au vendredi non festive

\* Le même menu sera servi à tous les invités à la table

\* Nous travaillons avec des produits de saison, nos menus peuvent donc être modifiés en fonction de la disponibilité des produits frais