



A partager

Anchois de Tossa et pain à la tomate "coca de cristal". 16,00€

Jambon ibérique bellota "D.O JABUGO" et pain à la tomate les 100gr. 24,00€

Carpaccio de betterave avec la saerdine fumée, fromage de chèvre et amandes. 14,00€

Vitello tonnato. 18,00€

Coca de poivrons grillés au jambon ibérique et foi gras. 16,00€

Pétoncles à la braise aux bolets confis et sa mousse au parmesan. 18,00€.

Croquettes maison au jambon ibérique, gorgonzola et noix, poulet. 10,00€

Coques à la plancha à l'ail et persil. 18,00€

Couteaux de Galice à la plancha au gingembre et citron vert. 19,00€

Palourdes de galice à la plancha. 20,00€

Entrées

Salade du pousses, fromage de chèvre, courgette, crevettes et fruits secs. 12,00€

Salade d'aubergine fumée, burrata au pesto et roquette. 14,50 €

Poke bowl de quinoa, saumon mariné, algues wakame, avocat et fraise. 16,00€

Tatin de tomates à l'écume de burrata. 16,00€

Ceviche corvina et poivrons jaunes. 17,00€

Gazpacho aux légumes et tartare de crevettes. 15,00€

Morceau de bœuf à la sauce mojo verde et mole. 14,50€

Tataki de tofu aux aubergines à la braise, tomate épicée et algues nori. 18,00€

Tempura de légumes à l'émulsion d'agrumes, sauce romesco. 15,00€

Riz et Pâtes

Riz de secret ibérique aux pois mange-tout et langoustines (min 2 pax)p.p. 21,00€

Riz noir à la langouille et aioli au safran. 22,00€

Riz à la braise avec légumes (min 2 pax)p.p. 16,50€

Riz très juteux au homard (min 2 pax)p.p. 31,00€

Riz d'araignée de mer (min 2 pax)p.p. 24,00€

Paella aux fruits de mer. (Min 2 pax)p.p. 19,00€

Fideuá (pâtes) au poisson et fruits de mer. (Min 2 pax)p.p. 19,00€

Noodles aux légumes et porc teiyaki. 16,00€

Pâtes fraîches aux courgettes et crevettes. 15,00€

Poissons de nous cotes

- Cim-i-Tomba de lote et turbot. 30,00€
- Poisson du jour à la braise, au sel ou sur le dos. 25,00€
- Lotte à la plancha et pommes de terre rôties. 25,00€
- Longe de thon à l'émulsion de wasabi, citron vert et wok de légumes. 21,00€
- Crevettes rouges de Palamos 200gr. 39,00€
- Turbot à la braise. 24,00€
- Sardines grilles avec salade de tomates et oignons. 17,00€
- Morue aux poireaux confis et crème de amandes. 20,00€

Vianades à la braise

- Magret de canard, pommes de terre aux herbes, asperges au jus de porto. 19,50€
- Côtelettes de porc D'uroc au barbecue. 19,50€
- Tataki de pluma ibérique et son chutney d'ananas et mangue. 20,00€
- Entrecôte de veau de Girona, sauce mojo picón et petits pivrons de Padron. 22,00€
- Filet de veau café de paris. 25,00€
- Steack tartare façon Capri. 25,00€
- Epaule d'agneau à la braise. 26,00€
- Hamburger de boeuf au fromage de chèvre et confiture à l'oignon. 15,00€

Garnicions

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Pommes Fries. 5€ | Pommes à la sel. 5€ | Pommes dofinoise. 5€ |
| Asperges à la braise. 5€ | Poivrons del padrón. 5€ | Poivrons del piquillo confis. 5€ |
| Légumes sauté. 5€ | | |

Desserts

Ananas braisé à la crème et glace coco. 8,00€

Tarte au fromage et fruits rouges. 8,00€

Sorbet citron et basilic, pastèque aux eau de jamaïque. 6,00€

Soupe de fraises au mascapone, glace vanille et piment d'Espelette. 8,00€

Chocolat, huile et sel. 8.50€

Coulant de chocolat, glace aux noix de macadamia. 9,00€

Pasión pie. 8,50€

Tiramisú. 6,50€

Crème catalane. 6,50€



capri_by_joseppages



Restaurant Capri by Josep Pagès