



L'EIXIDA

NOTRE CUISINE GLOCAL RECHERCHE L'ÉQUILIBRE ENTRE
PRODUITS DE PROXIMITÉ ET ÉLABORATIONS TYPIQUES D'AUTRES
CULTURES DU MONDE.

NOUS CONSEILLONS DE GARDER L'ESPRIT OUVERT, D'AVOIR UNE
EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE RÉUSSIE.



Service de pain, amuse-bouches, petits fours...3,5€/p.p



POUR COMMENCER...

LA LA MEILLEURE HUÎTRE DANS LES MEILLEURES MAINS

NATURE Huître Gillardeau n°2 au naturel... 6,00€

PÉRUVIENNE Leche de tigre, pomme d'Ullà et touche de citron vert...6,50€

CORÉENNE Kimchi et granité de cerise...6,50€

ASIATIQUE Litchi, oignon chinois, piment, gingembre et sauce asiatique...6,50€

UMAMI Garum de poisson... 7,00€

VOYAGE D'ANCHOIS SUR LES RIVES D'HA-LONG... 19,00€

Anchois de l'Escala km0 avec relish aux dattes grillées, pomme marinée à la vietnamienne et des noix de pécan accompagnées de pain carasau

DES FJORDS DE NORVÈGE À LA CÔTE AMALFITAINE... 28,00€

Tartare de saumon sauvage, stracciatella, riz croustillant et wasabi

CEVICHE PASSIONNÉ... 24,00€

Ceviche de maigre sauvage style chifa, avocat, maïs, lait de tigre au fruit de la passion, et jalapeño

LE PLAT LE PLUS GLOCAL... 23,00€

Tiradito de maquereau méditerranéen, aguachile de maïs, œufs de saumon keta et piment rouge

DU BRÉSIL À HANGZHOU... 24,00€

Carpaccio de picanha, trompettes de la mort, mayonnaise de merken, brioche, pignons et sauce Dong Po Rou

LA PIÈCE UMAMI... 29,00€

Steak tartare de bœuf mariné au Jack Daniel's, jaune d'œuf affiné et champignons de saison

AUBERGINE FUMÉE AUX SAVEURS D'ORIENT... 19,00€

Aubergine fumée avec sauce Dong Po Rou, burrata, moutarde et parmentier

LA COURGE D'ALBA... 22,00€

Courge rôtie au four avec praliné de ses graines, demi-glace de ses peaux, fromage bleu de Mas, et sauce de truffe blanche d'Alba

DU POTAGER À LA VALLÉE DE LA LOIRE... 19,00€

Poireaux à basse température avec sauce à l'oignon et champignons de saison

NOTRE VERSION DES MOULES THAÏ... 18,00€

Moules bouchot en sauce thaï avec lait de coco, gingembre, citron vert, et coriandre

DEUX MERS... 26,00€

Saint-Jacques grillées et bulots avec bouillon marin de plancton et gel de yuzu

UN REGARD À LA MER...

NOTRE RAGOÛT DE POISSON VU PAR UN PÉRUVIEN... 29,50€

Poisson sauvage à la péruvienne avec chili, pomme de terre kennebec, vadouvan et maïs

NOTRE PLAT THAÏ... 26,00€

Curry Massaman de calmar avec pois chiche, saucisse, œuf à basse température et poivre cachemire

UN JOYAU MARIN... 32,00€

Morue noire d'Alaska cuite à la vapeur avec pil-pil blanc à l'ail, champignons enoki et saké japonais

TRADITION EMPORDANAISE... 36,00€

Plat de homard avec légumes, crêtes de coq, lard ibérique

DES PYRÉNÉES À KYOTO... 26,00€

Truite des Pyrénées avec dashi nanbanzuke, pois gourmands, shiitake et gyoza de légumes de saison

DE LA TERRE...

L'AGNEAU DE GIRONA LE PLUS MONDIAL...28,50€

Agneau avec sauce style Rogan Josh, aubergine, moutarde, couscous marocain et crème fraîche.

PIGEON "MAYA"...37,00€

Pigeon de Viladordis en deux cuissons, atole de chocolat 70%, maïs, crumble violet

FILET DE BŒUF VIEUX ET HOMMAGE À LA CUISINE CLASSIQUE FRANÇAISE...33,00€

Filet de bœuf Txogitxu avec sauce Café de Paris, épices, et mille-feuille de pommes de terre

BŒUF MIJOTÉ DU SUD...26,00€

Bœuf mijoté avec réduction d'oloroso de Bodegas Lustau, sésame, patate douce et bimi.

UN CANNELLONI DIFFÉRENT...24,00€

Cannelloni de viande "cochinita pibil" avec une béchamel de miso, croustillant de Grana Padano, terre de ras al hanout et huile de lime kaffir

NOS PLATS DE RIZ...

RIZ SEC DE PALS DE SAISON... 26,00€

Avec des produits de saison

RIZ SEC DE CANARD AU GLAND DE "LA GARROTXA"... 28,00€

Magret de canard 5 glands, dattes grillées, pak choi sauté et crémeux de Ratafia

LA TRADITION EST IMMuable... 29,00€

Riz crémeux aux crevettes rouges de Palamós avec tripes de bœuf et picada catalane

RIZ DE LA MER... 32,00€

Riz crémeux au plancton et calamar

RIZ SEC "VEGGIE POWER"... 26,00€

Légumes Km 0, ninoyaki de carotte au cumin et crémeux de pistache



MENU DU RIZ

SNACKS DE BIENVENUE

APÉRITIF

De saison

CEVICHE PASSIONNÉ

Avocat, maïs, lait de tigre de fruit de la passion, et jalapeño

NOTRE VERSION DES MOULES THAÏ

Moules bouchot en sauce thaï avec lait de coco, gingembre, lime, et coriandre

UN CANNELLONI DIFFÉRENT

Cannelloni de cochinita pibil avec béchamel au miso, champignons, et Grana Padano

PALS RIZ "A LA LLAUNA"

Avec produit de saison

MANILA

Crème de coco, glace à la banane, amande et mousse de calamansi

CHOCOLAT

Mousse au chocolat 70 %, crumble de cacao, glace à la mandarine et orange confite

-65€-

*Inclut le pain et la TVA. N'inclut pas la boisson. Les plats de ce menu peuvent changer tout au long de l'année en fonction de la saisonnalité de la matière première. Table complète.