



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...3,5€/p.p





POUR OUVRIR L'APPÉTIT...

LA MELLIEURE HUÎTRE DANS LES MEILLEURES MAINS

NATUREL Ostra Gillardeau n°2 au naturel... 6€

NIKKEI Aguachile vert, edamame grillé, oignon, ponzu et shichimi togarashi...6,50€

CORÉENNE Kimchi, oignons et granité de cerises...6,50€

VIETNAMIENNE Soupe pho, pesto aux herbes et riz vert...6,50€

UN JAMBON DIFFÉRENT AUX TOUCHES DU MEXIQUE ET DU JAPON... 21,50€

Jambon de "vieux boeuf" avec mole de cacahuètes, fromage Reixagó et poudre d'algues nori avec un brioché grillée au beurre

VOYAGE D'ANCHOIS SUR LES RIVES D'HA-LONG... 18,00€

Anchois de la Escala Km0 avec relish aux dattes grillées, pomme marinée à la vietnamienne et des noix avec du pain carasau

DU BRÉSIL À LA THAÏLANDE... 22,50€

Salade de coquilles Saint-Jacques grillés, palmier, délicatesse blanche, champignons marinés, raisins imprégnés et soupe thaï

MER ET MONTAGNE... 26,50€

Tartare de vieux boeuf mariné au Jack Daniels, crème d'oursin, dukkah, champignons de saison et herbes fraîches

LA GROSSE CREVETTE ROUGE CAMOUFLÉ... 24,50€

Carpaccio de crevette, feta, thé matcha, tomates séchées et vinaigrette de leurs têtes

LE CHAMPAGNE DU THÉ... 21,00€

Foie mi-cuit de l'Empordà aux arômes de noir (tamarin, cacao et poivre du Bengale), de thé noir et de fruits des bois

DE PALAMÓS A PHUCKET... 18,00€

Soupe de crevettes, tamarin, tofu aux herbes, noix de coco fumée et herbes aromatiques

CEVICHE PASSIONNÉ.. 19,00€

Ceviche de maigre sauvage 'chifa' avec enoki, avocat, maïs grillé, lait de fruits de la passion et jalapenos





POUR UN PREMIER...

QUAND LE SOLEIL SE LÈVE À JAIPUR... 18,00€

Fromage Balda au four, curry de noix de cajou et d'herbes, accompagné des meilleurs produits de saison

CITROUILLE D'ALBA... 20,00€

Potiron au four avec praliné de ses graines, fromage bleu du Mas et sauce à la truffe blanche d'Alba

VOYAGE DE TXANGURRO À SUMATRA... 22,00€

Poireaux basse température au crabe à la basquiase, sause satay, chou rouge et aneth mariné

UN CANNELONI DIFFÉRENT... 21,00€

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

UN PLAT TRÈS "GLOCAL"... 18,00€

Papillote de légumes "bannis", houmous à la libanaise, fromage cheddar, enoki, noisete, raita de concombre et mojo picón

POULPE "ÁNDALE"... 24,00€

Poulpe de roche avec mole vert, sauce pipian, relish de raisins secs, "nachos", oignons et tajine

NOTRE PLAT THAÏ... 22,00€

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

UNE COMBINAISON POUR TOUJOURS... 23,00€

Kokotxas de morue braisée avec sauce aux amandes et noix de coco, roucou, boudin noir, pomme Ulla et oignon nouveau

UN REGARD À LA MER...

UNE PARTIE INCONNUE DU THON... 29,00€

Curry vert thaï de joue de thon avec edamame, fenouil, câpres de Messine, raisins verts et air de coco indonésien

NOTRE RAGOÛT DE POISSON VU PAR UN PÉRUVIEN... 26,00€

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

CLASSICISME... p.s.m

Poisson du jour grillé accompagné d'une purée de pommes de terre, légumes japo- catalans de Pals et huile de curry fumé du Tibet

TRADITION EMPORDANAISE... 35,00€

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

DE LA GRANGE...

NOTRE VERSION DU CANARD-PEKIN... 26,00 €

Canard "5 glands" à la façon nippone, avec des prunes, purée de daikon et un gyoza de poire, shisho vert et umeboshi

L'AGNEAU LE PLUS MONDIAL... 24,00 €

Agneau de Girona à basse température avec sauce style Rogan Josh, aubergines, moutarde et chou frisé

PIGEON "MAYA"... 35,00 €

Pigeon de Viladordis en 2 cuissons, atole de chocolat 70%, maïs, crumble violet

STEAK DE BOEUF INSPIRÉ DES SAVEURS INDIENNES... 32,00 €

Filet de bœuf, potiron, cheddar, pain toasté, foie gras et lentilles du Puy

NOS PLATS DE RIZ...

RIZ SEC MER ET MONTAGNE... 26,00€

Petits calmars sautés, joue d'agneau mariné aux 5 épices chinoises et mayonnaise à la citronnelle

RIZ SEC DE CANARD AU GLAND DE "LA GARROTXA"... 26,00€

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

LA TRADITION EST IMMuable... 27,00€

Riz moelleux aux crevettes rouges de Palamós avec tripes de boeuf et viande catalane

RIZ SEC "VEGGIE POWER"... 25,00€

Carotte marinée Km 0, ninyoyaki de carotte au cumin et crémeux de pistache





MENU DU RIZ

Menú para compartir (mín. 2 personas)

SNACKS DE BIENVENUE

APÉRITIF

De saison

CEVICHE PASSIONNÉ

Enoki, avocat, maïs grillé, lait de fruits de la passion et jalapenos

CANELLON DE PORC PIBIL

Beichamel au miso et aux champignons, Grana Padano, ras al hanout et huile de kéfir citron

BEIGNETS DE CABILLAUD Á LA THAÏLANDAISE

Sauce romesco, mayonnaise Tandoori et yuzu

PALS RIZ "A LA LLAUNA"

Avec produit de saison

MANILA

Coco, amande, calamansi, glace à la banane et riza u lait philippin

VOYAGE EN INDE

Chaï tea namelaka, tamarin, cardamome et glace cacahuète

-55€-

*Comprend 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.

