

Ca l'Amador Restaurant

Cerco un centro di gravità permanente che non mi faccia mai cambiare idea sulle cose, sulla gente

(F. Battiato)

1. **"ESCUDELLA"**¹ de jour de fête à l'oeuf, au fromage, au jambon d'York, à la truffe et à la menthe 15.00
2. **"SALMOREJO SEVILLANO"**² à la pomme, aux amandes et au filet de porc ibérique affiné 15.00
3. **CANNELLONIS** maison à la sauce béchamel de **CÈPES**, à l'huile d'ail et au sel d'herbes 15.00
4. *Carpaccio* de **PIEDS DE PORC** au fromage d'Ossera, aux fèves, aux amandes et aux crevettes sautées 16.00
5. Blinis de **TRUITE** de Tabascan à la beurre aux truffes 15.00
6. **SARDINES SALÉES** fumées aux poires, à l'estragon et au panko 15.00
7. **TERRINE DE FOIE** au poivre rose, aux figues et aux "kikos"³ 16.00
8. Sandwich de **POULPE à la galicienne** à la fougasse 16.00
9. **MORUE** de la **MÈRE** frite à l'oignon, à la tomate et au pâté d'olives 17.00
10. **RIZ** aux légumes, aux cèpes et aux épaules de **LAPIN** confites 17.00
11. Estouffade de **CRÊTES et COEURS** de coq et de poule aux pois chiches 17.00
12. **FILET DE VEAU** et frites 22.00
13. Fondant de **PORC** à la purée de céleri et aux noix de macadamia 15.00
14. **Joue** de **VEAU** cuisinée aux **carottes** 17.00
15. **MAGRET** de **CANARD** affiné à la maison à la **chou** sautée 17.00
16. **JARRET** de **veau de lait** et garniture (minimum 3 personnes) 40.00
17. **Côtelettes d' AGNEAU** grillées sur la braise au "**tupí** d'Ossera"⁴ 22.00

18. **MENU DÉGUSTATION**
 "Voyage à travers l'histoire et le présent de Ca l'Amador" 49.00

¹ Pot-au-feu et ses viandes

² Sorte de gaspacho épais typique de la cuisine andalouse

³ Maïs grillé

⁴ Crème de fromage de chèvre sec