

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

24€

**FROM MONDAY TO FRIDAY EXCEPT FESTIVITY DAYS
DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS**

Includes bread Comprend pain.

Drinks not included. VAT included Boissons non comprises. TVA inclus

**ECO bread with tomato and olive oil 3€
Pain ECO avec tomate et huile d'olive 3€**

Starters Entrée

Vichyssoise cream with crispy onion

Crème vichyssoise à l'oignon croustillant

Green salad with Iberian ham, orange, walnut and fig balsamic vinaigrette

Salade verte au jambon ibérique, vinaigrette balsamique d'orange, de noix et de figue

Tomato monterosa with smoked salmon, creamy creamland, arugula and mustard vinaigrette

Tomate monterosa au saumon fumé, crème crémeuse, roquette et vinaigrette à la moutarde

Penne rigate with ceps sauce and parmesan cheese

Penne rigate sauce aux cèpes et parmesan

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce

Légumes de saison grillés avec sauce romesco traditionnelle

Grilled octopus with pumpkin puree and mojo picón (suppl.4€)

Poulpe grillé avec purée de potiron et mojo picón (suppl.4€)



Main Course Plat Principal

Grilled hake with carrot and spinach timbale and cava sauce

Merlu grillé avec timbale de carottes et d'épinards et sauce au cava

Grilled entrecote with baked potato and sautéed wild asparagus and green pepper sauce

Entrecôte grillée avec pommes de terre au four et sauce aux

Black rice with squid and prawns (Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Riz noir aux calamars et crevettes (Variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

Tofu tataki with vegetable couscous and teriyaki sauce

Tataki de tofu avec couscous de légumes et sauce teriyaki

Grilled veal tenderloin with trumpet mushrooms, boletus, truffled potato and foie (suppl.6€)

Filet de bœuf grillé, trompettes de la mort, cèpes, pomme de terre truffée et sauce au foie (suppl.6€)

Grilled monkfish with julienne vegetables and prawn and mussel sauce (suppl.6€)

Lotte grillée avec julienne de légumes et sauce aux écrevisses et moules (suppl.6€)

Lobster rice cooked in our charcoal oven (every 2 people, supplement 8€ per person)

Riz avec homard cuit au charbon de bois (pour 2 personnes, suppl.8€ par personne)



Dessert Dessert

Assortment of seasonal fruit

Salade de fruits de saison

Our homemade cake "La Catedral de l'Ascent"

Notre gâteau maison « La Catedral de l'Ascent »

Strawberry ice cream with peach brunoise in syrup

Glace fraise et brunoise de pêche au sirop

Pears in red wine with tonka bean ice cream

Poires au vin rouge et glace à la fève tonka