

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

Frozen watermelon gazpacho with basil sorbet and croutons

Gaspacho de pastèque surgelé, sorbet basilic et croûtons

Exotic salad of garlic prawns, sautéed pineapple, melon and pink kimchi sauce

Salade exotique de gambas à l'ail, ananas sautés, melon et sauce kimchi rose

Tomate monterosa with smoked salmon mousse, walnuts and lamb's lettuce

Tomate monterosa grille avec mousse de saumon fumé, noix et mâche

Tagliatelle with Iberian ham carbonara and parmesan cheese

Tagliatelles au jambon ibérique carbonara et parmesan

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce

Légumes de saison grillés avec sauce romesco traditionnelle

Grilled octopus with sweet potato puree and garlic sauce suppl.4€)

Poulpe grillé avec purée de patate douce et sauce à l'ail (suppl.4€)



Main Course Plat Principal

Grilled cod with baked potato and candied apple

Cabillaud grillé avec pomme de terre au four et pomme confite

Grilled beef entrecote with sautéed vegetables and teriyaki cream

Entrecôte de bœuf grillée, légumes sautés et crème teriyaki

Sea and mountain rice with squid, sausage, mushrooms and mussels (Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Riz de mer et de montagne aux calamars, saucisse, champignons et moules (Variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

Marinated tofu tataki with a bed of vegetables and piquillo pepper coulis

Tataki de tofu mariné, lit de légumes et coulis de piquillo

Grilled veal tenderloin with potato parmentier, wild mushrooms and mushroom sauce (suppl.6€)

Filet de bœuf grillé, parmentier de pommes de terre, cèpes et champignons (suppl.6€)

Grilled monkfish tail with clams and shrimps (suppl.6€)

Lotte grillée fruits de mer, palourdes et crevettes (suppl.6 €)

Lobster rice cooked in our charcoal oven (every 2 people, supplement €6 per person)

Riz avec homard cuit au charbon de bois (pour 2 personnes, suppl.6€ par personne)



Dessert Dessert

Seasonal fruit mosaic

Salade de fruits de saison

Carrot cake with tonka bean ice cream

Gâteau aux carottes et glace à la fève tonka

Mango sorbet with kiwi brunoise

Sorbet mangue et brunoise de kiwi

Pears in red wine with chocolate sauce and pistachio crumble

Poires au vin rouge, sauce chocolat et crumble à la pistache