

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

Cold vichyssoise beet soup with prawns in pil pil style

Cremme vichyssoise au betterave et crevettes au pil pil

Salad with quinoa, vegetables and papaya dressing

Salade de quinoa, légumes et vinaigrette de papaye

Wok with tagliatelle pasta and sauteed seafood

Wok avec pasta tagliatelle et sautée aux fruits de mer

Monterosa tomato with fresh cheese and basil dressing

Tomate Monterosa avec vinaigrette au fromage frais et basilic

Grilled vegetables with Romesco sauce

Légumes grillés à la sauce Romesco

Grilled octopus with mashed potato and crayfish sauce (suppl. €4 per person)

Poulpe grillé avec pomme de terre et sauce aux écrevisses (suppl. 4€ par personne)



Main Course Plat Principal

Grilled sea bass with curry and vegetables

Bar grillé au curry et légumes

Grilled veal entrecote with Caliu potatoes and Padron peppers

Entrecôte de veau grillée avec pomme de terre Caliu et poivrons Padrón

Fideua with iberian pork and crawfish

Fideua avec secret ibérique et écreves

Vegan bowl with marinated tofu

Poke de tofu mariné

Monkfish tail with green cilantro and clams sauce (suppl. €6)

Queue de lotte, sauce à la coriandre verte et aux palourdes (suppl. 6 €)

Grilled veal tenderloin with mashed potatoes, boletus and trumpets of death (suppl. €6)

Filet de bœuf grillé aux trompettes de la mort, cèpes, pommes de terre truffées (suppl. 6€)

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

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



Dessert Dessert

Fresh fruit salad

Salade de fruits de saison

Chocolate mousse with cookie and red fruits

Mousse au chocolat avec biscuit et fruits rouges

Catalan cream of 14 yolks

Crème catalan de 14 jaunes

Yogurt sorbet with raspberry and pistachio sand

Sorbet au yaourt au sable de framboise et pistache