

# 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

Autumn red sweet potato cream with blue cheese crumbs and toast

Crème de boniato rojo de otoño avec migas de queso bleu et tostadas

Quinoa salad with spices, pumpkin, vegetables and blueberry vinaigrette with honey

Ensalada de quinoa aux épices, calabaza, verduras et vinaigrette d'arándanos au miel

Trio of seasonal tomatoes with smoked cod, Kalamata olive puree and pickled Japanese onion

Trio de tomates de saison au cabillaud fumé, purée d'olives de Kalamata et oignons japonais marinés

Free range chicken cannelloni with La Garrotxa cheese béchamel sauce

Cannelloni de poulet fermier et béchamel au fromage de La Garrotxa

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce

Légumes de saison grillés avec sauce romesco traditionnelle

Grilled octopus with squid ink puree and fresh seaweed salad (suppl.4€)

Poulpe grillé, purée d'encre de seiche et salade d'algues fraîches (suppl.4€)



### Main Course Plat Principal

Grilled Norwegian salmon with mashed potatoes and pomegranate and tarragon vinaigrette

Saumon norvégien à la plancha avec patatas majadas et vinaigrette de grenade et estragon

Slow-cooked veal fricandó with oyster mushrooms and truffle a la minute

Fricandó de ternera a fuego lento avec girolles et truffe à la minute

Grandma Magdalena's seafood broth rice (Bomba variety, Illa de Riu from Delta de l'Ebre)

Riz aux fruits de mer et soupe de grand-mère Magdalena (Variété Bomba, Illa de Riu du Delta de l'Ebre)

Tofu tataki on zucchini spaghetti, teriyaki sauce and yellow chili

Tataki de tofu sur spaghetti de courgette, sauce teriyaki et ail jaune

Grilled beef tenderloin with braised caliu potatoes and trumpet mushroom sauce (suppl.6€)

Filet de bœuf grillé pomme de terre caliu et sauce trompette de la mort (suppl.6€)

Traditional lamb stew recipe (suppl.6€)

Recette traditionnelle de ragoût d'agneau (suppl.6€)

"Valencian" monkfish stew with red coastal prawns and carril clams (suppl.6€)

Suquet de lotte « Valenciana », crevettes rouges de la côte et palourdes (suppl.6€)

Seasonal mushroom mellow rice with foie a la minute (suppl.6€)

Riz crémeux aux champignons de saison avec foie à la minute (suppl.6€)



### Dessert Dessert

Assortment of seasonal fruit

Salade de fruits de saison

Our Catalan cream made from 14 yolks from happy hens

Notre crème catalane de 14 jaunes de poulet joyeux

Mandarin souffle with red fruits

Soufflé à la mandarine et aux fruits rouges

Chocolate ice cream with curry biscuit sand

Glace au chocolat avec sable aux biscuits au curry