

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Vichyssoise of grilled 'calçots' with carasau bread and diced 'cecina de León'

Vichyssoise de calçots grillés avec pain carasau et dés de "cecina de León"

Pear and Brie cheese salad with raspberry vinaigrette

Salade de poires et brie, vinaigrette de framboise

Braised 'cor de bou' tomato with mato cheese and red tuna tataki marinated in soya and lime

Tomate cor de bou braisée au mato et tataki de thon rouge mariné au soja et citron vert

Rigatoni with smoked salmon sauce and toasted pine kernels

Rigatoni à la sauce saumon fumé et pignons de pin grillés

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce

Légumes de saison grillés avec sauce romesco traditionnelle

Grilled octopus with potato granalla and avocado and mint green mojo sauce (suppl.4€)

Poulpe grillé avec granalla de pommes de terre et sauce mojo avocat et menthe verte (suppl.4€)

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Cod 'a la llauna' with 'montgetes del ganxet' and quince aioli

Morue grillée avec « montgetes del ganxet » et aioli de coings

Veal entrecote 250 gr with pumpkin purée and green pepper sauce

Entrecôte de bœuf 250 gr avec purée de potiron et sauce au poivre vert

Mellow seafood rice with red prawns and clams

Riz gluant aux fruits de mer avec crevettes rouges et palourdes

Vegetable couscous and ratatouille

Couscous aux légumes et ratatouille

Grilled sirloin steak with truffled mashed potatoes, mushrooms and trumpets of death confit (suppl.6€)

Filet de bœuf grillé, purée de truffes, cèpes et trompettes de la mort confites (suppl.6€)

Monkfish with langoustine sauce, vegetables tagliatelle and paprika oil (suppl.6€)

Lotte aux fruits de mer, sauce aux écrevisses, tagliatelles de légumes et huile de paprika (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

Seasonal fruit

Mosaïque de fruits de saison

Mandarin soufflé with red berries

Soufflé à la mandarine avec fruits rouges

Chocolate mousse with almond crumble

Mousse au chocolat et crumble aux amandes

Basil sorbet with fruit salad

Sorbet basilic et salade de fruits

24€/person

Includes bread / Comprend pain

Drinks not included VAT included | Boissons no comprises TVA inclus Menu Mon-Fri from 1pm to 4pm, excluding holidays | Menu du lundi au vendredi. de 13h à 16h hors jours fériés