

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

- Warm tomato and basil soup with La Garrotxa goat cheese
Soupe tiède de tomates et basilic au fromage de chèvre Garrotxa
- Potato salad with cherry tomatoes, Kalamata olives, and oregano dressing
Salade de pommes de terre aux tomates cerises, olives Kalamata et vinaigrette à l'origan
- Josper-style "Cor de Bou" tomato with quince jelly, Cantabrian anchovies, and lamb's lettuce
Tomate Cor de Bou avec sauce Josper, gelée de coing, anchois de Cantabrie et mâche
- Grilled artichokes with a mild Mallorcan sobrasada cream
Artichauts grillés avec une onctueuse crème de sobrasada majorquine
- Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce
Légumes de saison grillés avec sauce romesco traditionnelle
- Fresh salmon tartare with "carasau" bread and crispy seaweed (suppl. 4€)
Tartare de saumon frais avec pain "carasau" et algues croustillantes (suppl. 4€)

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

- Gilthead sea bream fillets à la bilbaína on a bed of Manchego-style ratatouille
Filets de daurade à la bilbaína sur un lit de pisto manchego
- ASCENT fricandó
L'ASCENT fricandó
- Josper beef entrecote with julienned vegetables and blue cheese sauce
Entrecôte de bœuf Josper avec julienne de légumes et sauce au fromage bleu
- Shrimp and duck breast with rosemary and surf rice
Riz surf and turf aux crevettes et magret de canard au romarin
- Vegetable samfaina taco with yellow chili mayonnaise
Tacos de samfaina aux légumes avec mayonnaise au piment jaune
- Grilled beef sirloin with mashed potatoes and confit black trumpet mushrooms (suppl. 7€)
Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre et trompettes de la mort confites (suppl. 7€)
- Cod "a la llauna" and Ganxet beans (suppl. 6€)
Morue à "la llauna" et "mongetes" du Ganxet (suppl. 6€)
- Creamy monkfish rice with red shrimp (suppl. 7€)
Riz crémeux à la lote avec crevettes rouges (suppl. 7€)

DESSERT | DESSERT

- Seasonal fruit
Mosaïque de fruits de saison
- Lemon sorbet with fruit salad
Sorbet au citron avec salade de fruits
- 14-yolk Catalan cream from Happy Hens
Crème catalane aux 14 jaunes d'œufs de poules heureuses
- Chocolate mousse with white chocolate soup
Mousse au chocolat avec soupe au chocolat blanc

24€/person

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