

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Grilled "calçots" cream with Garrotxa cheese dice and olive breadsticks

Crème de "calçots" grillée avec dés de fromage de la Garrotxa et grisines d'olives

Pomegranate, hazelnut, and duck ham salad with blackberry vinaigrette

Salade de grenade, noisettes, jambon de canard et vinaigrette de mûres

Tomato mosaic with marinated tuna, quince, and mustard leaves

Mosaïque de tomates avec thon mariné, coing et feuilles de moutarde

Rigatoni with blue cheese cream, walnuts, and Parmesan shavings

Rigatoni à la crème de fromage bleu, noix et copeaux de Parmesan

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce

Grillade de légumes de saison avec sauce romesco traditionnelle

Grilled octopus with potato parmentier, bok choy, and paprika garlic sauce (suppl.4€)

Poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre, bok choy et sauce à l'ail au paprika (suppl.4€)

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Grilled sea bream with pan-roasted sweet potatoes and lime velouté

Dorade grillée avec patates douces à la panadera et velouté de citron vert

Beef entrecôte cooked in the Josper oven with caliu potatoes and Padrón pepper

Entrecôte de bœuf cuite au Josper avec pommes de terre caliu et poivrons de Padrón

Surf and turf of beef meatballs with cuttlefish and trumpet mushrooms

Terre et mer de boulettes de bœuf avec seiche et trompettes de la mort

Mountain rice with marinated chicken, black sausage, and snow peas

Riz montagnard avec poulet mariné, boudin noir et pois mange-tout

Ratatouille cannelloni with coconut curry béchamel

Cannelloni de ratatouille avec béchamel au curry de coco

Grilled beef tenderloin with potato purée and confit porcini mushrooms (suppl.6€)

Filet de bœuf grillé avec purée de pommes de terre et cèpes confits (suppl.6€)

Slow-cooked monkfish tail with prawns and garlic cream sauce (suppl.6€)

Queue de lotte mijotée avec crevettes et sauce à l'ail (suppl.6€)

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

Homemade chocolate custard with salted cookie crumble

Natillas maison au chocolat avec crumble de biscuit salé

Coffee flan with bitter caramel crunch

Flan au café avec croustillant de caramel amer

Mandarin sorbet with melon in hazelnut liqueur

Sorbet de mandarine avec melon au liqueur de noisette

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