

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Watermelon and basil gazpacho with sautéed cured meat and croutons

Gaspacho de pastèque et basilic avec charcuterie sautée et croûtons

Ascent hummus timbale with crudités, diced cheese, and toast

Timbale de houmous Ascent avec crudités, dés de fromage et toast

Grilled Monterosa tomato with pickled anchovies and teriyaki cream

Tomate Monterosa grillée avec anchois marinés et crème teriyaki

Iberian ham Russian salad with truffle mayonnaise and olive breadsticks

Salade russe au jambon ibérique avec mayonnaise à la truffe et gressins aux olives

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce

Légumes de saison grillés avec sauce romesco traditionnelle

Salmon and kiwi tartar with crispy seaweed and "carasau" bread (suppl.5€)

Tartare de saumon et kiwi avec algues croustillantes et pain "carasau" (suppl.5€)

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

Grilled fresh hake with mussel sauce and julienned vegetables

Merlu frais grillé, sauce aux moules et julienne de légumes

Surf and mountain with meatballs and squid and sweet potato

Surf et montagne avec boulettes de viande, calamars et patate douce

Grilled entrecôte with natural fries and roasted peppers

Entrecôte grillée avec frites nature et poivrons rôtis

Grilled shrimp and clam seafood fideuá

Fideua de fruits de mer aux crevettes et palourdes grillées

Vegan tacos with vegetable samfaina and tofu with soy sauce

Tacos végétaliens avec samfaina de légumes et tofu à la sauce soja

Grilled beef tenderloin with mashed potatoes and confit black trumpet mushrooms (suppl.7€)

Filet de bœuf grillé avec purée de pommes de terre et trompettes de la mort confites (suppl.7€)

Cod "a la llauna" with Ganxet beans and galician garlic sauce (suppl.6€)

Morue "à la llauna" avec haricots Ganxet et sauce à l'ail galicien (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

Chocolate coulant with passion fruit quenelle

Coulant au chocolat et quenelle de fruits de la passion

Baked apple with a dulce de leche base

Pomme au four à la confiture de lait

Strawberry sorbet with diced red plums

Sorbet fraise et dés de prunes rouges

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