

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

- Beetroot gazpacho with goat cheese crumbles and pine nuts
Gaspacho de betteraves, crumble de chèvre et pignons de pin
- Mesclun and arugula salad with blue cheese, "carasau" bread, and honey-soy dressing
Salade de mesclun et roquette au bleu, pain "carasau" et vinaigrette miel-soja
- Trio of roasted tomatoes with smoked cod and pesto rosso
Trio de tomates rôties au cabillaud fumé et pesto rosso
- Summer Russian salad of pickled mussels with dill and orange mayonnaise
Salade russe estivale de moules marinées, mayonnaise à l'aneth et à l'orange
- Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce
Légumes de saison grillés avec sauce romesco traditionnelle
- Fresh salmon tartare with crispy seaweed and "carasau" bread (suppl.5€)
Tartare de saumon frais aux algues croustillantes et pain "carasau" (suppl.5€)

MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL

- Sea bass with baked sweet potato and fresh celery and leek vinaigrette
Bar avec patate douce au four et vinaigrette de céleri et poireaux frais
- Grouper and shrimp stew with granalla potatoes
Ragoût de mérou et crevettes avec pommes de terre granalla
- Grilled entrecote 250g with vegetable tagliatelle and red wine sauce
Entrecôte grillée 250g avec tagliatelles de légumes et sauce au vin rouge
- Black fideuá with squid and smoked aioli
Fideua noire aux calamars et aioli fumé
- Vegan cannelloni with vegetable sanfaina sauce and coconut and mint béchamel
Cannellonis végétaliens avec sauce sanfaina de légumes et béchamel à la noix de coco et à la menthe
- 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
- Dark chocolate flan with olive oil and toast
Flan au chocolat noir, huile d'olive et pain grillé
- Rice pudding by Ascent with citrus hints of lime
Riz au lait by Ascent, avec des notes d'agrumes de citron vert
- Mango sorbet with diced red plum
Sorbet mangue et dés de prune rouge

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