

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Cold roasted carrot and coconut cream with diced feta and croutons

Carottes rôties à froid et crème de noix de coco avec dés de feta et croûtons

Mallorcan trempó timbale with green pepper, Figueras onion, and kumato

Timbale de trempó majorquine au poivron vert, oignon de Figueras et kumato

Monterosa tomato with smoked salmon, pine nuts, arugula, and soy mayonnaise

Tomate Monterosa au saumon fumé, pignons de pin, roquette et mayonnaise au soja

Summer Russian salad with prawns and mussels with pink kimchi sauce

Salade russe d'été aux crevettes et moules, sauce kimchi rose

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

Grilled fresh hake with sweet potato puree and warm tomato vinaigrette "cor de bou"

Merlu frais grillé, purée de patates douces et vinaigrette tomate chaude "cor de bou"

Grilled entrecôte 250g with vegetable tagliatelle and cognac-flambéed blue cheese sauce

Entrecôte grillée 250 g, tagliatelles de légumes et sauce au bleu flambée au cognac

Seafood fideuá by Ascent

Fideuá de fruits de mer Ascent

Crispy julienned vegetable cannelloni with vegan teriyaki cream and curry

Cannellonis de légumes croustillants en julienne, crème teriyaki végétalienne et curry

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 double vanilla ice cream

Coulant au chocolat et double glace vanille

Chef's custard with salty cookie crumble

Crème anglaise du chef et crumble salé

Strawberry sorbet with diced sour apple in liqueur

Sorbet fraise et dés de pomme acidulée à la liqueur

25€/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