

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Watermelon and Mint Salmorejo with Mató Cheese and Hazelnuts

Salmorejo de pastèque et menthe avec fromage Mató et noix

Three-Lettuce Salad with Brie Cheese, Red Plums, and Mango Vinaigrette

Salade de trois laitues avec fromage brie, prunes rouges et vinaigrette à la mangue

'Cor de Bou' Tomato Carpaccio with Cantabrian Anchovies and Yogurt, Cucumber, and Basil
Tzatziki Sauce

Carpaccio de tomate 'cœur de bœuf' avec anchois du Cantabrique et sauce tzatziki au yaourt, concombre et basilic

Tuna and Crab Ensaladilla with Roasted Pineapple Mayonnaise

Salade de thon et crabe avec mayonnaise à l'ananas rôti

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 Beach Bream with Baker's Potatoes and Marinière Sauce with Pickled Mussels

Dorade de plage grillée avec pommes de terre boulangères et sauce marinière aux moules à l'escabèche

Grilled Entrecôte 250 gr with French Fries and Padrón Peppers

Entrecôte grillée 250 gr avec frites et poivrons de Padró

"Sea and Mountain" Rice with Marinated Chicken, Chickpeas, and Shrimp

Riz "mer et montagne" avec poulet mariné, pois chiches et petites crevettes

Vegan Pokebowl with Vegetable Samfaina

Pokebowl végétarien de samfaina de légumes

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 Mousse with Olive Oil Grissini

Mousse au chocolat avec gressins à l'huile d'olive

Catalan Cream (Crème brûlée) with 14 Yolks by Ascent

Crème Catalane (Crème brûlée) aux 14 jaunes d'œufs par Ascent

Basil Sorbet with Fruit Medley Tartare

Sorbet au basilic avec tartare de macédoine de fruits

25€/person

Drinks not included VAT included | Boissons non comprises TVA inclus
Menu Mon-Fri from 1pm to 4pm, excluding holidays | Menu du lundi au vendredi. de 13h à 16h hors jours fériés