

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Melon soup with mint and toasted almonds

Soupe de melon à la menthe et aux amandes grillées

Duck ham salad with walnuts, sautéed pears, and a grape vinaigrette

Salade de jambon de canard, noix, poires sautées et vinaigrette au raisin

Monterrosa tomato with tuna belly, fine green beans, and a mustard vinaigrette

Tomate Monterrosa avec de la ventrèche de thon, des haricots verts fins et une vinaigrette à la moutarde

Summer salad with shrimp and mussels, with lime and dill mayonnaise

Salade de pommes de terre d'été aux crevettes et aux moules, avec une mayonnaise au citron vert et à l'aneth

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 swordfish with watermelon, citrus vinaigrette, and endive

Espadon grillé avec de la pastèque, une vinaigrette d'agrumes et de l'endive

Grilled Entrecote with caliu potato, fine herbs, and Padrón peppers

Entrecôte grillée avec de la pomme de terre caliu, des herbes fines et des poivrons du Padrón

Surf and turf rice with Perol sausage, squid, mushrooms, and mussels from the charcoal oven

Riz terre et mer à la saucisse de Perol, calamar, champignons et moules cuits au four à charbon

Crispy vegetable and coconut with sweet and sour chili sauce

Croustillant de légumes et noix de coco avec une sauce chili aigre-douce

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

Yogurt mousse with caramelized apple and pistachio crumble

Mousse de yaourt à la pomme caramélisée et crumble de pistache

Our signature creamy cake (Ascent style) with coconut ice cream

Notre gâteau crémeux signature (style Ascent) avec de la glace à la noix de coco

Passion fruit sorbet with kiwi brunoise

Sorbet de fruit de la passion avec une brunoise de kiwi

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