

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Warm vichyssoise of grilled leek and pear with garlic shrimp

Vichyssoise tiède de poireaux et poires grillés, crevettes à l'ail

Shredded chicken Caesar salad with curried croutons and candied tomatoes

Salade César au poulet effiloché, croûtons au curry et tomates confites

Grilled "cor de bou" tomato with Brie cheese, walnuts, and mustard vinaigrette

Tomates "cor de bou" grillées, brie, noix et vinaigrette à la moutarde

Fresh potato Russian salad with pickled mussels and La Vera paprika mayonnaise

Salade russe de pommes de terre fraîches, moules marinées et mayonnaise au paprika de La Vera

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

Fresh grilled salmon with vegetable tagliatelle and seafood cream

Saumon frais grillé, tagliatelles de légumes et crème de fruits de mer

Grilled entrecote with pumpkin puree and ember-cooked potato

Entrecôte grillée, purée de potiron et pomme de terre rôtie aux braises

Shrimp surf and turf rice, "butifarra" sausage with summer mushrooms

Riz mer et montagne aux crevettes, "butifarra" saucisse et champignons d'été

Vegetable sanfaina cannelloni with vegan almond béchamel sauce

Cannellonis sanfaina de légumes, sauce béchamel aux amandes végétalienne

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 sponge cake by Ascent with pineapple coulis

Génoise au chocolat Ascent avec coulis d'ananas

Coconut rice pudding with citrus aromas of lime and grapefruit

Riz au lait de coco aux arômes d'agrumes (citron vert et pamplemousse)

Passion fruit sorbet with diced tart apple

Sorbet fruit de la passion avec dés de pomme acidulée

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