

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Baked pumpkin and coconut cream with curried croutons

Potiron rôti et crème de noix de coco avec croûtons au curry

Green salad with Brie cheese, caramelized walnuts, wine-spiced pears, and a honey and soy vinaigrette

Salade verte au brie, noix caramélisées, poires au vin et vinaigrette miel-soja

Monterosa tomato with marinated tuna cubes and avocado pesto

Tomate Monterosa avec dés de thon marinés et pesto d'avocat

Casarecce carbonara with Iberian ham and crispy Parmesan cheese

Casarecce carbonara au jambon ibérique et parmesan croustillant

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce.

Grillade de légumes de saison avec sauce romesco traditionnelle.

Fresh salmon tart with guacamole, "curassao" bread, and crispy seaweed (supl. 5€)

Tarte de saumon frais avec guacamole, pain "curassao" et croustillant d'algues marines (supl. 5€)

MAIN COURSE | PLATS PRINCIPAUX

Grilled hake with baked potato and cream of mushrooms

Merlu grillé avec pommes de terre au four et crème de champignons

Josper beef entrecote with caliu potato and julienned roasted peppers

Entrecôte de bœuf Josper avec pommes de terre caliu et julienne de poivrons rôtis

Black rice with red shrimp and pumpkin aioli

Riz noir aux crevettes rouges et aioli de potiron

Vegetable fideuá with black trumpet mushrooms and romesco sauce

Fideua de légumes aux trompettes de la mort et sauce romesco

Grilled veal tenderloin with potato purée and mushroom, pumpkin, and trumpet of the dead confit (supl. 7€)

Filet de boeuf grillé avec purée de pommes de terre et confiture de champignons, courge et trompettes de la mort (supl. 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 Salad

Salade de fruits de saison

Chocolate and walnut brownie with vanilla pecan ice cream

Brownie chocolat-noix, glace vanille-pacane

Mandarin sorbet with cantaloupe brunoise

Sorbet mandarine, brunoise de melon

14-Yolk Catalan Cream by Ascent

Crème catalane aux 14 jaunes d'œufs par Ascent

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