

WEEKLY MIDDAY MENU

MENU DU MIDI DE LA SEMAINE

STARTERS | ENTRÉE

Cream of braised calçots with diced Mahón cheese and herbs
Crème de calçots braisés au fromage Mahón en dés et aux fines herbes

Winter salad of candied pumpkin, pomegranate, hazelnuts, and truffle balsamic cream
Salade d'hiver de potiron confit, grenade, noisettes et crème balsamique à la truffe

Monterosa tomato with flaked tuna and spinach pesto
Tomates Monterosa au pesto de thon émietté et d'épinards

Penne rigate with smoked salmon cream and flambéed walnuts
Penne rigate à la crème de saumon fumé et aux noix flambées

Grilled seasonal vegetables with traditional romesco sauce.
Grillade de légumes de saison avec sauce romesco traditionnelle.

MAIN COURSE | PLATS PRINCIPAUX

Baked sea bream with roasted potatoes and Galician garlic sauce
Dorade au four, pommes de terre rôties et sauce à l'ail galicienne

Josper-grilled beef sirloin with granal potatoes, mushrooms, and sweet wine sauce
Faux-filet de bœuf grillé au Josper, pommes de terre Granal, champignons et sauce au vin doux

Surf and turf rice with prawns, Burgos black pudding, and rosemary aioli
Riz terre et mer aux crevettes, boudin noir de Burgos et aioli au romarin

Vegan vegetable lasagna with oat béchamel sauce
Lasagnes végétariennes végétaliennes, sauce béchamel à l'avoine

Soupy rice with cod and winter mushrooms (suppl.7€)
Riz en soupe au cabillaud et aux champignons d'hiver (suppl.7€)

DESSERT | DESSERT

Seasonal Fruit Salad
Salade de fruits de saison

Burnt Catalan Cream by Ascent
Crème catalane brûlée d'Ascent

Our chocolate sponge with vanilla soup
Notre génoise au chocolat et sa soupe à la vanille

Lime sorbet with cantaloupe tartare in brandy
Sorbet citron vert et tartare de melon au brandy

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