

ENGLISH

Lunch set meal from 12:30 pm to 4 pm

STARTERS

Bean salad with feta cheese, cherry tomatoes, and mustard vinaigrette

Our mixed tomato and tuna loin salad

Thai cream of carrot and coconut soup with pumpkin seeds

Angus carpaccio, rocket, and pickle mayonnaise (suppl. €3)

Aubergine hummus, pistachios, and naan bread

Pea and ricotta girasole pasta with kaffir lime (suppl. €3)

Tempura calçots with romesco sauce

Broken eggs with black pudding

MAINS

Pork tenderloin, apple sauce and potatoes

Breaded baby goat ribs with Padrón peppers (suppl. €4)

Dry-aged ribeye steak with side (chips or vegetables) (suppl. €6)

Creamy Butifarra sausage and mushroom rice

Veggie meatballs with tomato and sage

Crispy bream with wok-fried baby vegetables (suppl. €5)

Garlicky grilled monkfish a l'all cremat

Black fideuá noodles with seafood and fish

DESSERTS

Greek yoghurt with diced mango

Seasonal fruit salad

Pear sorbet with chocolate crumb

Caramelised mini French toast with vanilla custard (suppl. €3)

White and dark chocolate mousse with almond crumble

Apple tart Tatin with cinnamon ice cream (suppl. €2)

Creamy cheesecake (suppl. €2)

Includes dessert or coffee.

Drinks not included

€26.50

VAT INCLUDED

FRANÇAIS

Menu du midi de 12 h 30 à 16 h 00

ENTRÉES

Salade de haricots et feta, tomates cerises et vinaigrette à la moutarde
Notre salade de tomates de différentes variétés aux filets de bonite
Velouté Thaï carottes-noix de coco aux graines de courge
Carpaccio d'Angus, feuilles de roquette et mayonnaise aux pickles (suppl. 3 €)
Houmous d'aubergine, pistaches et pain naan
Tournesols de ricotta et petits pois au combava (suppl. 3 €)
Calçots (variété d'oignon) en tempura, sauce romesco
Œufs au plat tranchés avec pommes de terre et boudin noir

PLATS

Filet mignon de porc, compotée aux pommes et pommes de terre
Côtelettes de chevreau de lait panées et petits poivrons de Padrón (suppl. 4 €)
Entrecôte de bœuf maturée et sa garniture (frites ou légumes) (suppl. 6 €)
Riz onctueux à la saucisse de pays et aux champignons
Boulettes veggie au pomodoro de sauge
Dorade croustillante et ses petits légumes au wok (suppl. 5 €)
Lotte au grill à l'all cremat
Fideuá noire au poisson et aux fruits de mer

DESSERTS

Yaourt grec et ses petits dés de mangue
Salade de fruits de saison
Sorbet à la poire et son « terreau » au chocolat
Mini pains perdus caramélisés et crème à la vanille (suppl. 3 €)
Mousse au chocolat blanc et noir et son crumble aux amandes
Tarte Tatin aux pommes et sa glace à la cannelle (suppl. 2 €)
Cheesecake onctueux (suppl. 2 €)

Dessert ou café inclus.
Boissons non comprises

26,50 €

TTC