

# TELA MARINERA

## STARTERS / ENTRÉES

**Maresme tomato, Kalamata olives, tuna belly, olive oil spheres and wood-fired Piquillo pepper foam.**

*Tomates du Maresme, olives Kalamata, ventrèche de thon, perles d'huile d'olive  
et mousse de poivrons piquillos braisés.*

**Casarecce with "Emilia-Romagna" Parmesan cream, mushroom confit and lemon thyme.**

*Casarecce avec crème au parmesan « Emilia-Romagna », cèpes confits et thym citron.*

**Alicante "Peribleu" leek cream with smoked scallop tartare.**

*Crème de poireaux « Peribleu » d'Alicante avec tartare de coquilles Saint-Jacques fumées.*

**Low-temperature free-range El Prat eggs with Kennebec potato parmentier crisp.**

*Oeufs fermiers du Prat à basse température avec pommes de terre Kennebec Parmentier croustillantes.*

## MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

**Wood-fired fresh baby squid with "masked potato" (rich mashed potatoes) and herb oil.**

*Petits calamars frais à la braise au « four à bois », pommes de terre « masquées » (hachis riche) et huile aux herbes.*

**Low-temperature Salamanca Iberian pork shoulder with sweet potato puree.**

*Secret ibérique de Salamanque à basse température avec purée de patates douces.*

**Norwegian salmon with vegetables and butter.**

*Saumon norvégien avec petits légumes sautés au beurre.*

**Ebro Delta rice with red prawns.**

*Riz du delta de l'Èbre aux crevettes rouges.*

## DESSERTS

**Seasonal fruit laminated with red berries.**

*Fruit de saison laminé avec fruits rouges.*

**Yogurt with homemade citrus jam.**

*Yaourt avec confiture maison d'agrumes.*

**Blackberry sorbet with raspberry coulis.**

*Sorbet aux mûres avec coulis de framboise.*

**Chocolate mousse with hazelnut crunch and cocoa ganache.**

*Mousse au chocolat avec croquant aux noisettes et ganache au cacao.*

--

**Bread, drink (water, soft drink or beer) included.**

*Pain, boisson (eau, boisson fraîche ou bière) inclus.*

**Choice of starter, main course and dessert.**

**People with allergies or intolerances should ask our staff.**

*Veillez choisir : une entrée, un plat principal et un dessert.*

*Les personnes intolérantes ou allergiques, veuillez consulter notre personnel.*

**PRICE PRIX**

**28,90€**

**VAT INCLUDED TTC**

**Executive lunchtime set menu from Monday to Friday** / *Menu exécutif à l'heure du déjeuner du lundi au vendredi*

**(excluding holidays) Not valid for groups** / *(hors jours fériés) Non valable pour les groupes*

**Menu available all the year (July & August non available)** / *Menu disponible toute l'année ( Juillet et août non disponible )*

**This set menu is a SAMPLE MENU. It changes every week.**

*Ce menu est un MENU D'EXEMPLE. Il est modifié chaque semaine.*

