

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 (August non available) / *Menu disponible toute l'année (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.

