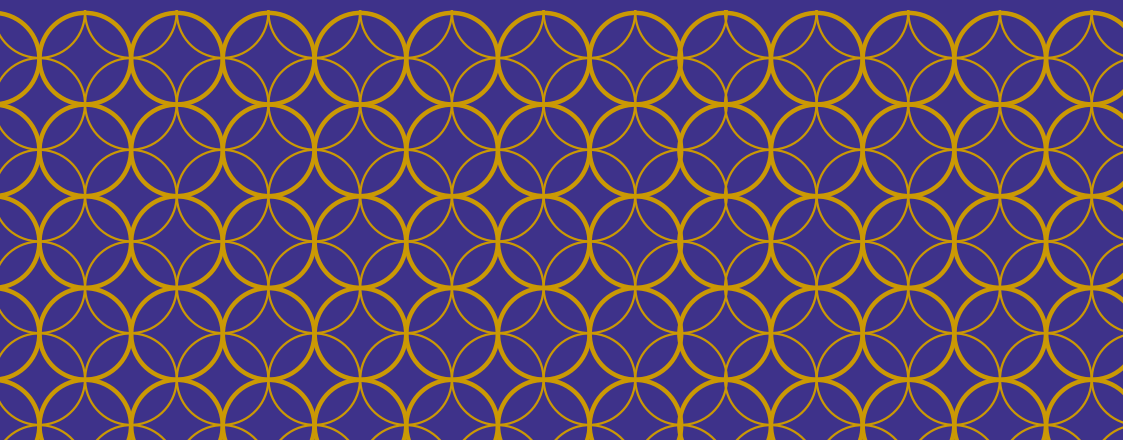


indigo



BAR TAPES
RESTAURANT & LOUNGE

TAPA

	INI	EXT
Chips (yuca, pomme de terre violette, banana)	3,95	4,35
Guacamole	7,70	8,45
Hummus avec crudités de carotte et du pain grillé	7,45	8,10
Brandade de morue, et du pain grillé	8,50	9,35
① Notre Indigo «Ensaladilla rusa»	6,90	7,60
Croquettes de jambon ibérique 5u	7,00	7,70
Croquettes aux champignons 5u	7,00	7,70
Calamars à la romaine	9,80	10,80
Petits calmars à l'Andalou avec mayonnaise passion	9,55	10,50
Pommes de terre "bravas"	5,95	6,50
Coquilles Saint Jacques unité	5,45	5,95
Légumes en tempura avec sauce asiatique	10,75	11,80
Pieuvre avec de la purée et poivrons de Padron	11,55	12,70
Fingers de poulet avec mayonnaise	9,95	10,95
① Provolone avec pesto de pomodori, olives de Kalamata et origan	9,35	10,25
Crevettes en tempura avec sauce asiatique	13,25	14,50
Foie mi-cuit, figue et du pain grillé	16,50	18,10
Beignets de morue avec « allioli » et « romesco »	9,55	10,50
Artichauts panés avec mayonnaise à l'orange	10,00	11,00

«COCA DE VIDRE»

"Coca de vidre" avec tomate et huile d'olive vierge	3,60	3,95
"Coca de vidre" avec jambon ibérique	9,15	10,00
"Coca de vidre" avec brie et jambon ibérique	10,30	11,30
① "Coca de vidre" avec anchois	8,50	9,35
"Coca de vidre" avec foie mi-cuite et huile de vanille	11,55	12,70
"Coca de vidre" avec « Sobrasada » et fromage de Mahón	8,65	9,50

LÉGER ET SAIN

Salade verte avec vinaigrette à la moutarde	8,95	9,80
① Salade d'artichauts, feta et huile de framboise	11,55	12,70
① Salade Cesar avec poulet	11,55	12,70
① Salade verte avec fromage de chèvre, bacon et pignons de pin	11,55	12,70
① Quinoa avec des pois chiches, du chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de betterave	10,50	11,55
① Burrata de buffle et compote de figues	11,50	12,70
Tataki de saumon au crème glacée de wasabi	16,75	18,25
① Ceviche d'espadon, mangue, fruit de la passion et coco	14,75	16,15
Carpaccio de veau avec fromage parmesan	14,60	16,00
① Crème d'artichauts au brie pané et oignon croustillant	12,75	13,85
① Soupe de saison aux raviolis de boudin noir	11,00	12,10
Soupe de poisson au safran	9,90	10,95
Soupe de poulet avec des boulettes de viande et patates	8,95	9,80

OEUF S ÉCO

① Oeufs au plat «estrellados» avec jambon ibérique	9,00	9,90
Oeufs au plat avec jambon ibérique	9,00	9,90
Œufs au plat «estrellados» avec chorizo	8,50	9,35

TARTARE BY ÍNDIGO

② Tartare de saumon, gingembre et glace de wasabe*	17,50	18,75
② Tartare de thon*	17,50	18,75
Tartare de veau avec frites	18,80	20,65

*Servi avec salade

RIZ

	INT	EXT
② Fideua	16,00	17,60
Riz aux seiches et aux griffes crabe	16,90	18,60
Riz de gambas, seiches et moules	17,85	19,60
② Riz noir (à l'encre de seiche)	16,90	18,60
② Riz à la morue, artichaut et boudin noir	17,00	18,70
Riz au homard	25,00	27,50
② Riz aux pieds de porc	16,90	18,65

PÂTES

② Raviolis aux cèpes avec Parmesan et noisettes	10,50	11,50
Macarroni gratin avec sauce bolognaise	10,50	11,55
Cannellonis de rôti	11,00	12,10

CUISINE INTERNATIONALE

Agneau* au curry avec du riz basmati	17,50	19,25
② Curry vert Thai avec poulet*, noix de coco et piment-chilli	17,00	18,70
Bastella avec poulet* et amandes	15,90	17,40
Cous-cous de poulet*	17,25	18,95
Tagine d'agneau* façon Marocaine	17,50	19,25
② Fish & Chips	16,50	18,15
② Wok des légumes et Shimeji. Ajoutez à cela un ingrédient: Poulet, saumon, bœuf ou des crevettes	15,30	16,80
② Poké Indigo avec: riz basmati, quinoa, avocat et mangue Ajoutez à cela un ingrédient: Saumon, Espadon ou Crevettes * Halal	15,65	17,10

RAGOÛTS

Lotte au ragoût de fèves, petits pois, boudin noir et menthe	20,00	22,00
② Seiches avec boulettes de viande et petits pois	16,00	17,60
② Morue avec ratatouille et oeuf a la coque	16,90	18,50
② Pieds de porc avec des navets	15,85	17,40
② Joue de boeuf braisé aux champignons	17,15	18,85
② « Callos » aux pois chiches	15,00	16,50
② Saucisse « Botifarra de perol » avec des haricots blanc et bacon	15,00	16,50

VIANDES* grillés ou cuits au four

Filet de bœuf	20,00	22,00
Entrecôte de veau de Nebraska 300g	36,00	39,60
Entrecôte de veau de Can Mercader 300g	19,50	21,45
② Entrecôte de bœuf dry aged (maturée) 250g	17,00	18,70
Blanc de poulet	15,75	17,00
② «Secret» de porc ibérique 100%	17,50	19,25
Burger Angus100% avec cheddar et de bacon avec des frites	16,25	17,80

POISSONS* grillés ou cuits au four

Lotte	20,00	22,00
② Espadon	16,50	18,00
② Morue avec de alloli d'amandes	19,50	21,45
Colin	17,50	19,25
① Ventres de morue à l'huile d'ail	16,50	18,00
Pieuvre avec de la purée, Padron poivrons et paprika	18,00	19,80
Filet de saumon	18,00	19,80

* Garnitures | Une garniture au choix

Purée de pommes de terre | Riz basmati | Légumes au wok |
Pommes frites maison | Aricots blancs o Pois Chiches

DESSERTS

	<u>INT</u>	<u>EXT</u>
Lemon Pie	5,65	6,20
Fruits rouges avec mascarpone et de la glace de violette	5,65	6,20
Coco et Mango avec sorbet de mojito	5,65	6,20
Crèmeux de chocolat avec fraise et framboise	5,65	6,20
Crème brûlée Catalane	5,00	5,50
Tarte tatin	5,65	6,20
Coulant de chocolat avec cerise et confiture de fraise	5,65	6,20
Salade de fruits frais avec sorbet de mojito	5,25	5,75
Tiramisu avec crème glacée de cerise	5,65	6,20
Glaces et sorbets	4,95	5,45
"Musico" (fruits secs) et verre de moscatel	4,95	5,45
Fromage blanc avec miel et coing	5,10	5,60
Jus d'oranges pressées	3,30	3,60
Gâteau du jour	4,95	5,45
«Valencià» (jus d'orange avec de la glace à la vanille)	4,95	5,45
Café Gourmand *	6,90	7,60

* Non inclus dans les desserts du menu.

MENÚ DU JOUR DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

Choisissez une entrée et un plat principal
parmi les plats sélectionnés

Entrée ① + Plat Principal ② + Dessert + Pain et Eau

Verre de vin 2,90

28,00€
personne, intérieur

30,50€
personne, terrasse

Nous disposons de menus avec les informations sur les intolérances et allergies alimentaires. Demandez à notre personnel pour plus d'informations.