

POSTRES

	<u>SALA</u>	<u>TRZA</u>
Classic Lemon Pie	5,85	6,40
Frutos rojos con mascarpone y helado de violeta	5,85	6,40
Coco & Mango y sorbete de "mojito"	5,85	6,40
Cremoso de chocolates con frambuesa y fresa	5,85	6,40
Crema catalana quemada	5,50	6,00
Tarta tatin	5,85	6,40
Coulant de chocolate con cereza amarena y confitura de fresa	6,00	6,60
Fruta fresca cortada con sorbete de "mojito"	5,50	6,00
Nuestro tiramisú y helado de cereza amarena	5,85	6,40
Helados y sorbetes	5,00	5,50
Postre de músico con moscatel	5,00	5,50
Cuajada con miel y membrillo	5,25	5,75
Zumo de naranja	3,50	3,85
Carro de pastelería de la casa	5,00	5,50
Valenciano	5,25	5,75
Café Goloso *	6,90	7,60

* No incluido en los postres del menú.

MENÚ MEDIODÍA

DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS

Escoja un primero y un segundo de los platos seleccionados de la carta

Primero ① + Segundo ② + Postre + Pan y Agua

Copa de vino de la casa 3,00

29,00€

persona, sala

31,50€

persona, terraza

Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite más información a nuestro personal de sala.

indigo

BAR TAPES
RESTAURANT & LOUNGE

X PICAR

	SALA	TRZA
Chips vegetales	4,00	4,40
Guacamole hecho en casa con nachos	8,10	8,90
Hummus con crudités de zanahoria y tostadas	7,75	8,50
Brandada de bacalao con compota de tomate y tostadas	9,00	9,90
① Nuestra ensaladilla rusa	7,30	8,00
Croquetas de jamón ibérico 5u	7,50	8,25
Croquetas de ceps 5u	7,50	8,25
Croquetas de chipirones 5u	7,50	8,25
Calamares a la romana	10,00	11,00
Chipirones a la andaluza con mayonesa de fruta de la pasión	10,00	11,00
Patatas bravas	6,15	6,75
Viera a la plancha unitat	5,60	6,10
Tempura de verduras con salsa asiática	11,25	12,35
Timbal de pulpo, patata y pimientos de Padrón	11,90	13,00
Fingers de pollo con mayonesa especiada	10,30	11,30
① Provolone, pesto de pomodoro, olivas de Kalamata y orégano	10,30	11,30
Langostinos rebozados con wasabe, soja y gengibre	14,00	15,40
Micuit de foie, compota de naranja y sus tostas	17,00	18,70
Buñuelos de bacalo con romesco y alioli	10,30	11,30
Alcachofas rebozadas con mayonesa de naranja	10,30	11,30

COCAS DE PAN DE CRISTAL

Coca de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen	3,75	4,10
Coca de cristal con paletilla ibérica	9,50	10,45
Coca de cristal con brie y paletilla ibérica	10,90	12,00
① Coca de cristal con anchoas de l'Escala	9,00	9,90
Coca de cristal con hígado de pato mi-cuit y aceite de vainilla	12,30	13,50
Coca de cristal con sobrasada y queso de Mahón	9,25	10,15

LIGERO Y SANO

Ensalada de la huerta con vinagreta de mostaza	10,25	11,25
① Ensalada con alcachofas, queso feta y aceite de frambuesa	11,90	13,00
① Ensalada César con pollo	11,90	13,00
① Ensalada de queso de cabra con bacon y piñones	11,90	13,00
① Quinoa, garbanzos, Kale, salsa de yogur con curry y encurtidos de remolacha	10,80	11,85
① Burrata de búfala con compota de higos	11,90	13,00
Tataki frío de salmón con helado de wasabe suave	16,75	18,25
① Ceviche de pez espada, mango, lima y coco	15,50	17,00
Carpaccio de ternera, parmesano	15,00	16,50
① Crema de alcachofa con alcachofas y brie rebozado	13,50	14,85
① Crema de temporada con ravioli de secreto ibérico	12,50	13,75
Sopa de pescado con picatostes y azafrán	11,25	12,40
Caldo de pollo con "galets" y albóndigas	10,50	11,55

HUEVOS ECO

① Huevos estrellados con ibérico y patatas fritas	10,50	11,55
Huevos fritos con jamón ibérico	10,50	11,55
Huevos rotos con chorizo	9,50	10,40

TARTARS BY ÍNDIGO PICADOS A CUCHILLO

② Tartar de salmón con un toque jengibre y helado suave de wasabe*	18,00	19,80
② Tartar de atún*	18,00	19,80
Tartar de ternera picado a cuchillo con patatas fritas	18,80	20,65

*Incluye ensalada

ARROZ DE PALS

	SALA	TRZA
② Fideuá	16,75	18,40
Arroz de sepia y bocas	17,50	19,25
Arroz "de los señoritos" (gambas, sepia y mejillones)	17,95	19,75
② Arroz negro	17,50	19,25
② Arroz con bacalao, alcachofa y butifarra negra	18,00	19,80
Arroz de bogavante	25,00	27,50
② Arroz con manitas de cerdo	17,50	19,25

PASTA FRESCA

② Raviolis de alcachofa con parmesano y avellanas	11,50	12,65
Macarrones con boloñesa gratinados	10,50	11,55
Canelones de asado tradicionales	11,50	12,65

COCINAS DEL MUNDO

Curry de cordero* con arroz basmati aromatizado	18,00	19,80
② Curry verde estilo Thai con pollo*, coco y guindilla	17,50	19,25
Bastella de pollo* con almendra	17,00	18,70
Cous-cous de pollo* con sus verduras	18,00	19,80
Tagine de paletilla de cordero*	18,00	19,80
② Fish & Chips con salsa tártara y guisantes	17,25	19,25
② Wok de verduras y setas Shimeji, combínalo con: pollo*, secreto, ternera o langostinos	16,00	17,60
② Poke Indigo con basmati, quinoa, aguacate y mango	15,90	17,40
Combínalo con: salmón, pez espada o langostinos		
* Halal		

GUISOS DE LA ABUELA

Rape con guiso de habitas, guisantes, butifarra negra y menta	21,00	23,10
② Sepia con albóndigas y guisantes	16,90	18,50
② Bacalao con "samfaina" y huevo duro	17,80	19,60
② Manitas de cerdo con nabos	16,40	18,00
② Carrillera de ternera con ceps	17,80	19,65
② Callos con garbanzos	16,00	17,60
② Butifarra de perol con alubias blancas y tocino	16,00	17,60

CARNES* plancha o horno

Filete de buey	21,00	22,10
Lomo alto de Nebraska, 300g	38,50	42,25
Entrecot sin hueso de Girona, 300g	19,50	21,45
② Entrecot sin hueso de vaca madurada, 250g	18,00	19,80
Pechuga de pollo de corral	16,00	17,60
② Secreto de cerdo ibérico 100% bellota	17,90	19,70
Burger Angus 100% con cheddar, bacon y patatas fritas	16,90	18,60

PESCADOS* plancha o horno

Rape	20,50	22,55
② Pez espada	16,75	18,40
② Lomo de bacalao con alioli de almendra	19,80	21,75
Merluza	17,80	19,50
① Ventrescas de bacalao con ajo y guindilla	16,80	18,50
Pulpo con puré de patatas, pimientos de Padrón, cebolla y pimentón	18,50	19,80
Lomo de salmón extra	18,75	20,60

* Guarniciones | Incluye una guarnición a escoger 3,00 3,30

Puré de patata | Arroz basmati aromatizado | Verduras al wok | Patatas fritas caseras | Judías blancas y garbanzos cocidos