

DESSERTS

	INT	EXT
Lemon Pie à notre façon	6,00	6,60
Fruits rouges avec mascarpone et de la glace de violette	6,00	6,60
Coco et Mango avec sorbet de mojito	6,00	6,60
Crèmeux de chocolat avec fraise et framboise	6,00	6,60
Crème brûlée Catalane	5,80	6,30
Tarte tatin	6,00	6,60
Coulant de chocolat avec cerise et confiture de fraise	6,50	7,15
Salade de fruits frais avec sorbet de mojito	5,85	6,40
Tiramisu avec crème glacée de cerise	6,00	6,60
Glaces et sorbets	5,00	5,50
"Musico" (fruits secs) et verre de moscatel	5,50	6,00
Fromage blanc avec miel et coing	5,50	6,00
Jus d'oranges pressées	3,50	3,85
Gâteau du jour	6,00	6,60
«Valencià» (jus d'orange avec de la glace à la vanille)	5,75	6,30
Café Gourmand *	7,00	7,70

* 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 3,10

29,50€
personne, intérieur

32,00€
personne, terrasse

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

À l'hôtel Carlemany, nous nous engageons à réduire le gaspillage alimentaire. Vous pouvez emporter gratuitement les restes de votre repas.

Nous acceptons vos propres contenants réutilisables, ou nous pouvons vous en fournir au prix de 0,40 € l'unité.

indigo

BAR TAPES
RESTAURANT & LOUNGE

ENTRÉES

	INI	EXT
Chips de légumes	4,20	4,60
Houmous avec crudités de carottes et toasts	8,10	8,90
Brandade de morue, compote de tomate et olive noire	9,30	10,25
① Notre salade russe maison	7,75	8,50
Guacamole frais avec nachos	8,50	9,35
Croquettes au jambon ibérique 5 pcs.	8,00	8,80
Croquettes aux cèpes 5 pcs.	8,00	8,80
Croquettes d'aubergine et fromage de chèvre 5 pcs.	8,00	8,80
Petits calamars à l'andalouse avec mayonnaise au fruit de la passion	11,50	12,65
Calamars frits à la romaine	11,50	12,65
Pommes de terre bravas	6,50	7,15
Foie gras mi-cuit, compote d'orange et pain de coca grillé	17,50	19,25
Saint-Jacques grillée à la pièce	6,00	6,60
Tempura de légumes	11,90	13,00
Timbale de pieuvre, pomme de terre et poivrons de Padrón	12,00	13,20
Aiguillettes de poulet avec mayonnaise épicée	11,50	12,65
Crevettes panées au wasabi, sauce soja et gingembre	14,90	16,40
Artichauts en beignets avec mayonnaise à l'orange	11,00	12,10
Beignets de morue, sauce romesco et aioli	11,00	12,10
① Œufs étoilés au jambon ibérique et pommes de terre	12,00	13,20

LÉGER ET SAIN

① Salade de tomates, anchois, oignon, olives noires et piment	12,90	14,20
Salade verte au jambon ibérique et fruits d'été	14,50	15,95
① Salade César au poulet	12,90	14,20
Salade verte à la vinaigrette de moutarde	11,00	12,10
Salade de fromage de chèvre, lardons et pignons de pin	12,80	14,10
Tofu grillé avec quinoa, pois chiches, sauce yaourt, curry et pickles de betterave	13,00	14,30
Poke Bowl au riz basmati, quinoa, avocat et mangue, au saumon ou crevettes	16,40	18,00
① Burrata de bufflonne avec légumes rôtis (escalivada) et pesto	13,30	14,60
Tataki froid de saumon et glace au wasabi	17,50	19,25
Ceviche d'espadon à la mangue, citron vert et noix de coco	16,50	18,10
① Gazpacho (soupe froide de tomates) aux anchois	12,90	14,20
① Soupe froide de tomates à la brandade de morue et glace au basilic	13,00	14,30
① Soupe froide de melon et menthe avec jambon ibérique	13,00	14,30
Soupe de poisson avec garnitures et safran	12,50	13,75

« COCA DE VIDRE » PAIN RUSTIQUE

Tomate et huile d'olive vierge	3,75	4,10
Jambon ibérique	10,50	11,55
Brie et jambon ibérique	12,50	13,75
① Anchois de L'Escala	10,20	11,20
Foie gras et huile de vanille	13,90	15,25

TARTARES BY INDIGO

Tartare de saumon, pointe de gingembre et glace légère au wasabi *	18,00	19,80
Tartare de thon *	18,00	19,80
Tartare de bœuf avec de frites	18,90	20,65

*Servi avec salade

PÂTES

② Raviolis d'artichaut au parmesan et noisettes	12,50	13,75
Macaronis gratinés à la bolognaise	11,90	13,00
Cannellonis au rôti traditionnel	12,50	13,75

RIZ DE L'ESTANY DE PALS,

Pour les déguster sans effort, sans arêtes ni os

	SALA	EXT
② Fideuà	17,00	18,70
Riz "des seigneurs" (crevettes, seiche et moules)	19,00	20,90
Riz noir à l'encre de seiche	18,30	20,10
Riz à la morue et aux artichauts	19,00	20,90
② Riz aux pieds de porc et travers	18,50	20,35
Riz au lapin désossé, morilles et fèves	19,00	20,90

CUISINE INTERNATIONALE

Curry d'agneau au riz basmati aromatisé	18,50	20,35
② Curry vert thaï au poulet*, lait de coco et piment	18,00	19,80
Bastella de poulet* aux amandes	18,00	19,80
② Couscous de poulet* avec ses petits légumes	18,50	20,35
Tajine d'agneau	18,50	20,35
Fish & Chips, sauce tartare et petits pois	18,00	19,80
② Wok de légumes et champignons shimeji au poulet ou crevettes	17,00	18,70
② Yakisoba et wok de légumes au saumon ou crevettes	17,50	19,25
*Halal		

RAGÔTS

② Morue avec ratatouille et oeuf a la coque	19,00	20,90
Seiche aux boulettes de viande et petits pois	17,80	19,50
② Fricandeau de veau aux morilles	18,50	20,35
Pieds de cochon braisés aux navets et pois chiches	17,80	19,50
② Joue de veau braisée aux cèpes et parmentier de pomme de terre	18,50	20,35

VIANDES*

Filet de bœuf	21,50	23,65
Entrecôte de veau de Gérone désossée 300g	20,00	22,00
② Entrecôte de bœuf maturé désossée 250g	18,00	19,80
Blanc de poulet fermier	17,00	18,70
② Secret de porc ibérique 100%	18,00	19,80
Burger Angus 100% au cheddar, bacon, frites et bol de salade (laitue, tomate, concombre et oignon mariné)	17,50	19,25

POISSONS*, sans arêtes

Lotte rôtie	22,50	24,75
Turbot grillé	22,50	24,75
② Morue à l'aioli aux amandes	20,50	22,55
② Colin grillé	18,50	20,35
Ventrès de morue à l'ail et poivre	17,80	19,60
Pieuvre avec de la purée, poivrons de Padrón, oignon et paprika	19,00	20,90
Saumon premium	19,00	20,90

Garniture* / Une garniture au choix

Pomme de terre, oignon, tomate et ail confits (idéal avec le poisson)	3,00	3,30
Purée de pomme de terre Riz basmati aromatisé		
Légumes sautés au wok Frites maison		