

DESSERTS

	INT	EXT
Lemon Pie à notre facon	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 3,00

29,00€
personne, intérieur

31,50€
personne, terrasse

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

BAR TAPES
RESTAURANT & LOUNGE

TAPA

		INT	EXT
	Chips (yuca, pomme de terre violette, banana)	4,20	4,60
	Guacamole	8,50	9,35
	Hummus avec crudités de carotte et du pain grillé	8,10	8,90
	Brandade de morue, et du pain grillé	9,30	10,25
①	Notre Indigo « Ensaladilla rusa »	7,75	8,50
	Croquettes de jambon ibérique 5u	8,00	8,80
	Croquettes aux champignons 5u	8,00	8,80
	Croquettes au gorgonzola 5u	8,00	8,80
	Calamars à la romaine	10,90	12,00
	Petits calmars à l'Andalou	10,50	11,55
	Pommes de terre "bravas"	6,50	7,15
	Coquilles Saint Jacques (1u)	5,75	6,25
	Légumes en tempura	11,75	12,90
	Pieuvre avec de la purée et poivrons de Padron	12,00	13,20
①	Fingers de poulet avec de la mayonnaise	10,80	11,90
	Provolone avec pesto de pomodori, olives de Kalamata et origan	10,75	11,80
	Crevettes (5u) en tempura avec sauce asiatique	14,50	15,95
	Foie mi-cuit, figue et du pain grillé	17,50	19,25
	Beignets de morue avec « allioli » et « romesco »	10,90	11,95
	Artichauts panés avec mayonnaise à l'orange	10,60	11,65

"COCA DE VIDRE" PAIN RUSTIQUE AVEC

	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	10,00	11,00
	Foie mi-cuite et huile de vanille	13,40	14,75
	« Sobrasada » et fromage de Mahón	10,00	11,00

LÉGER ET SAIN

	Salade verte avec vinaigrette à la moutarde	10,50	11,55
	Salade verte avec fromage grec et fruits d'hiver	12,50	13,75
①	Salade César avec poulet	12,50	13,75
①	Salade verte avec fromage de chèvre, bacon et pignons de pin	12,50	13,75
①	Quinoa avec des pois chiches, du chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de betterave	11,50	12,65
①	« Burrata di Bufala » avec figue et grenade	12,50	13,75
	Tataki de saumon au crème glacée de wasabi	17,50	19,25
①	Ceviche d'espaldon, mangue, fruit de la passion et coco	16,00	17,60
	Carpaccio de veau avec fromage parmesan	15,50	17,00
①	Crème de potiron avec foie et noix	13,90	15,30
①	Soupe de saison aux raviolis de porc ibérique	13,00	14,30
	Soupe de poisson au safran	12,50	13,75
	Soupe de poulet avec des boulettes de viande et pates	12,00	13,20

OEUFS ÉCO

②	Oeufs au plat « estrellados » avec jambon ibérique	11,00	12,00
	Oeufs au plat avec jambon ibérique	11,00	12,00
	Oeufs au plat « estrellados » avec chorizo	10,00	11,00

TARTARE BY ÍNDIGO

②	Tartare de saumon, gingembre et glace de wasabe*	18,00	19,80
②	Tartare de thon*	18,00	19,80
	Tartare de veau avec frites	18,80	20,65

*Servi avec salade

RIZ

②	Fideua	
	Riz aux seiches et aux griffes crabe	
	Riz de gambas, seiches et moules	
②	Riz noir (à l'encre de seiche)	
②	Riz à la morue	
	Riz au homard	
	Riz aux pieds de porc	

PÂTES

②	Raviolis aux cèpes et Parmesan et noisettes	
	Macarroni gratin avec sauce bolognaise	
	Cannellonis de rôti	

CUISINE INTERNATIONAL

②	Agneau au curry avec du riz basmati	
②	Curry vert Thai avec poulet*, noix de coco et piment-chilli	
	Bastella avec Poulet* et amandes	
②	Cous-cous de poulet*	
②	Tagine d'agneau*	
	Fish & Chips	
②	Wok** des légumes et Shimeji	
	*Ajoutez à cela un ingrédients: Poulet, porc, bœuf ou des crevettes	
②	Poké Indigo avec : riz basmati, quinoa, avocat et mangue	
	Ajoutez à cela un ingrédient : Saumon, Espadon ou Crevettes	
	*Halal	

RAGÔUTS

	"Escudella i Carn d'Olla". Soupe typique catalane avec boulettes de viande de porc et légumes, 2 services	
②	Seiches avec boulettes de viande et petits pois	
②	Morue avec ratatouille et oeuf à la coque	
②	Pieds de porc avec des navets et pois chiches	
②	Joue de bœuf braisé aux champignons et parmentier	
②	« Callos » aux pois chiches	
②	Saucisse « Botifarra de perol » avec des haricots blanc et bacon	

VIANDES* grillés ou cuits au four

	Filet de bœuf	
	Entrecôte de veau de Nebraska 300gr	
	Entrecôte de veau 300gr	
②	Entrecôte de bœuf dry aged (maturée) 250gr	
	Blanc de poulet	
②	Secret Ibérique de Duroc	
	Burger Angus100% avec cheddar et de bacon avec des frites	

POISSONS* grillés ou cuits au four

	Lotte	
②	Espadon	
②	Morue avec de l' »Allioli » d'amandes	
②	Colin	
①	Ventres de morue à l'huile d'ail	
	Pieuvre avec de la purée, Padron poivrons et paprika	
	Saumon grillé	

* Garnitures | Une garniture au choix

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