

DESSERTS

	INT	EXT
Lemon Pie	5,50	6,00
Fruits rouges avec mascarpone et de la glace de violette	5,50	6,00
Coco et Mango avec sorbet de mojito	5,50	6,00
Crèmeux de chocolat avec fraise et framboise	5,50	6,00
Crème brûlée Catalane	4,90	5,40
Tarte tatin	5,50	6,00
Coulant de chocolat avec cerise et confiture de fraise	5,50	6,00
Salade de fruits frais avec sorbet de mojito	5,00	5,50
Tiramisu avec crème glacée de cerise	5,50	6,00
Glaces et sorbets	4,75	5,20
"Musico" (fruits secs) et verre de moscatel	4,80	5,25
Fromage blanc avec miel et coing	4,90	5,40
Jus d'oranges pressées	3,30	3,60
Gâteau du jour	4,80	5,25
«Valencià» (jus d'orange avec de la glace à la vanille)	4,80	5,25
Café Gourmand *	6,60	7,25

* Non inclus dans les desserts du menu.

NU DU JOUR DÉJEUNER / DÎNER

Choisissez une entrée et un plat principal
parmi les plats sélectionnés

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

Verre de vin 2,75

27,00€
personne, intérieur

29,50€
personne, terrasse

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

indigo

BAR TAPES
RESTAURANT & LOUNGE

TAPA		INT	EXT
	Chips (yuca, pomme de terre violette, banana)	3,85	4,20
	Guacamole	7,35	8,00
	Hummus avec crudités de carotte et du pain grillé	7,10	7,80
	Brandade de morue, et du pain grillé	7,45	8,10
①	Notre Indigo «Ensaladilla rusa»	6,60	7,00
	Croquettes de jambon ibérique 5u	7,00	7,70
	Croquettes aux champignons 5u	7,00	7,70
	Croquettes aux calamars 5u	7,00	7,70
	Calamars à la romaine	9,35	10,25
	Petits calmars à l’Andalou avec mayonnaise passion	8,90	9,75
	Pommes de terre “bravas”	5,75	6,30
	Coquilles Saint Jacques unité	5,20	5,75
	Légumes en tempura avec sauce asiatique	10,25	11,30
	Pieuvre avec de la purée et poivrons de Padron	10,80	11,90
	Fingers de poulet avec mayonnaise	9,75	10,80
①	Provolone avec pesto de pomodori, olives de Kalamata et origan	8,90	9,90
	Crevettes en tempura avec sauce asiatique	12,75	13,95
	Beignets de morue avec « allioli » et « romesco »	8,90	9,75
«COCA DE VIDRE»			
	“Coca de vidre” avec tomate et huile d’olive vierge	3,45	3,75
	“Coca de vidre” avec jambon ibérique	8,80	9,70
	“Coca de vidre” avec brie et jambon ibérique	9,80	10,75
①	“Coca de vidre” avec anchois	8,10	8,90
LÉGER ET SAIN			
①	Salade des tomates, anchois, oignons, olives Grossal et piment	10,50	11,55
	Salade verte avec vinaigrette à la moutarde	8,00	8,80
	Salade verte avec jambon ibérique et des fruits d’été	13,00	14,00
①	Salade Cesar avec poulet	11,00	12,10
①	Salade verte avec fromage de chèvre, bacon et pignons de pin	10,40	11,40
①	Quinoa avec des pois chiches, du chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de betterave	9,90	10,80
①	« Burrata di Bufala » avec ratatouille et olives de Kalamata	10,70	11,75
	Tataki de saumon au crème glacée de wasabi	16,00	17,60
①	Ceviche d’espadon, mangue, fruit de la passion et coco	13,90	15,25
	Carpaccio de veau avec fromage parmesan	13,50	14,85
	Gazpacho avec anchois	9,90	10,80
①	Soupe froide des tomates, brandade et de la glace au basilic	10,00	11,00
	Soupe froide des melons et menthe avec jambon ibérique	10,00	11,00
①	Soupe de poisson au safran	8,75	9,60
OEUFS ÉCO			
①	Oeufs au plat «estrellados» avec jambon ibérique	9,00	9,90
	Ouefs au plat avec jambon ibérique	8,80	9,70
	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	15,50	17,00
	Riz aux seiches et aux griffes crabe	16,50	18,15
	Riz de gambas, seiches et moules	17,00	18,70
②	Riz noir (à l'encre de seiche)	16,50	18,15
②	Riz à la morue	16,50	18,15
	Riz au homard	25,00	27,50
PÂTES			
②	Raviolis aux cèpes avec Parmesan et noisettes	10,50	11,50
	Macaroni gratin avec sauce bolognaise	9,90	10,80
	Cannellonis de rôti	9,90	10,80
CUISINE INTERNATIONALE			
	Agneau* au curry avec du riz basmati	16,90	18,50
②	Curry vert Thai avec poulet*, noix de coco et piment-chilli	16,90	18,50
	Bastella avec poulet* et amandes	15,00	16,50
	Cous-cous de poulet*	16,60	18,50
	Tagine d'agneau* façon Marocaine	16,90	18,50
②	Fish & Chips	16,20	17,80
②	Wok des légumes et Shimeji. Ajoutez à cela un ingrédient: Poulet, saumon, bœuf ou des crevettes	14,75	16,25
②	Poké Indigo avec: riz basmati, quinoa, avocat et mangue Ajoutez à cela un ingrédient: Saumon, Espadon ou Crevettes	15,20	16,70
	* Halal		
RAGOÛTS			
②	Seiches avec boulettes de viande et petits pois	15,00	16,50
②	Morue avec « samfaina » et ouef a la coque	16,50	18,15
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	15,00	16,50
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	3,00	3,30
	Purée de pommes de terre Riz basmati		
	Légumes au wok Pommes frites maison		