

## 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 3,00

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.

indigo

BAR TAPES  
RESTAURANT & LOUNGE

## TAPA

	INI	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 aux 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
Foie mi-cuit, figue et du pain grillé	17,50	19,25
Légumes en tempura	11,75	12,90
Pieuvre avec de la purée et poivrons de Padron	12,00	13,20
Fingers de poulet avec de la mayonnaise	10,80	11,90
① 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
Beignets de morue avec « allioli » et « romesco »	10,90	11,95

## "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
① Salade verte avec fromage grec et fruits d'automne	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	18,25
① Ceviche d'espadon, 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	13,50	14,85
Soupe de poisson au safran	11,50	12,65
Soupe de poulet avec des boulettes de viande et patés	11,50	12,65

## OEUFS ÉCO

② Oeufs au plat « estrellados » avec jambon ibérique	10,50	11,55
Oeufs au plat avec jambon ibérique	10,50	11,55
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

	SALA	EXT
② Fideua	16,90	18,50
Riz aux seiches et aux griffes crabe	17,85	19,60
Riz de gambas, seiches et moules	18,50	20,35
② Riz noir (à l'encre de seiche)	17,85	19,60
② Riz à la morue	17,85	19,60
Riz au homard	26,25	28,50
② Riz aux pieds de porc	17,85	19,60

## PÂTES

② Raviolis aux cèpes et Parmesan et noisettes	12,00	13,20
Macaroni gratin avec sauce bolognaise	11,00	12,10
Cannellonis de rôti	12,00	13,20

## CUISINE INTERNATIONALE

② Agneau au curry avec du riz basmati	18,50	20,35
② Curry vert Thai avec poulet*, noix de coco et piment-chilli	18,00	19,80
Bastella avec Poulet* et amandes	17,90	19,60
② Cous-cous de poulet*	18,50	20,35
② Tagine d'agneau*	18,50	20,35
② Fish & Chips	17,90	19,60
② Wok** des légumes et Shimeji	16,75	18,40
*Ajoutez à cela un ingrédient: Poulet, porc, bœuf ou des crevettes		
② Poké Indigo avec : riz basmati, quinoa, avocat et mangue	16,40	18,00
Ajoutez à cela un ingrédient : Saumon, Espadon ou Crevettes		
*Halal		

## RAGÔUTS

② Seiches avec boulettes de viande et petits pois	17,25	18,95
② Morue avec ratatouille et oeuf à la coque	18,50	20,35
② Pieds de porc avec des navets et pois chiches	17,75	18,95
② Joue de bœuf braisé aux champignons et parmentier	18,25	20,00
② « Callos » aux pois chiches	16,50	18,15
② Saucisse « Botifarra de perol » avec des haricots blanc et bacon	16,50	18,15

## VIANDES\* grillés ou cuits au four

Filet de bœuf	21,00	23,10
Entrecôte de veau de Nebraska 300gr	38,50	42,25
Entrecôte de veau de Girona 300gr	19,80	21,75
② Entrecôte de bœuf dry aged (maturée) 250gr	18,00	19,80
Blanc de poulet	17,00	18,70
② Secret Ibérique de Duroc	17,90	19,70
Burger Angus100% avec cheddar et de bacon avec des frites	17,50	19,25

## POISSONS\* grillés ou cuits au four

Lotte	21,50	23,65
② Espadon	17,00	18,70
② Morue avec de l' «Allioli » d'amandes	20,50	22,55
② Colin	17,90	19,70
① Ventres de morue à l'huile d'ail	17,50	19,25
Pieuvre avec de la purée, Padron poivrons et paprika	18,90	20,80
Saumon grillé	18,90	20,80

\* Garnitures | Une garniture au choix

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

3,00 3,30