

DESSERTS

	INT	EXT
Lemon Pie	5,35	5,90
Fruits rouges avec mascarpone et de la glace de violette	5,35	5,90
Coco et Mango avec sorbet de mojito	5,35	5,90
Crèmeux de chocolat avec fraise et framboise	5,35	5,90
Crème brûlée Catalane	4,80	5,25
Tarte tatin	5,35	5,90
Coulant de chocolat avec cerise et confiture de fraise	5,35	5,90
Salade de fruits frais avec sorbet de mojito	4,80	5,25
Tiramisu avec crème glacée de cerise	5,35	5,90
Glaces et sorbets	4,50	4,95
"Musico" (fruits secs) et verre de moscatel	4,50	4,95
Fromage blanc avec miel et coing	4,75	5,20
Jus d'oranges pressées	3,30	3,60
Gâteau du jour	4,75	5,20
«Valencià» (jus d'orange avec de la glace à la vanille)	4,75	5,20
Café Gourmand *	6,50	7,15

* 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)	3,75	4,10
Guacamole	7,25	7,90
Hummus avec crudités de carotte et du pain grillé	7,35	8,00
Brandade de morue, et du pain grillé	7,70	8,45
① Notre Indigo «Ensaladilla rusa»	6,50	7,15
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	9,25	10,10
Petits calmars à l'Andalou avec mayonnaise passion	8,75	9,60
Pommes de terre "bravas"	5,60	6,15
Coquilles Saint Jacques unité	5,10	5,60
Légumes en tempura avec sauce asiatique	10,15	11,15
Pieuvre avec de la purée et poivrons de Padron	10,70	11,75
Fingers de poulet avec mayonnaise	9,70	10,65
Foie de canard mi-cuit, figue et du pain grillé	15,75	17,30
Artichauts panés avec mayonnaise à l'orange	9,90	10,85
① Provolone avec pesto de pomodori, olives de Kalamata et origan	8,80	9,70
Crevettes en tempura avec sauce asiatique	12,60	13,85
Beignets de morue avec « allioli » et «romesco»	8,75	9,60

«COCA DE VIDRE»

"Coca de vidre" avec tomate et huile d'olive vierge	3,45	3,75
"Coca de vidre" avec jambon ibérique	8,75	9,60
"Coca de vidre" avec brie et jambon ibérique	9,70	10,65
① "Coca de vidre" avec anchois	8,00	8,8
"Coca de vidre" avec foie gras et huile de vanille	11,00	12,10
"Coca de vidre" avec soubressade et fromage de Mahón	8,00	8,80

LÉGER ET SAIN

Salade verte avec vinaigrette à la moutarde	7,75	8,10
① Salade verte avec fromage feta, artichauts et huile de framboise	9,90	10,80
① Salade Cesar avec poulet	9,80	10,75
① Salade verte avec fromage de chèvre, bacon et pignons de pin	9,80	10,75
Quinoa avec des pois chiches, du chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de betterave	9,65	10,60
① «Burrata di Bufala» avec compote de figue	10,00	11,00
Tataki de saumon au crème glacée de wasabi	14,50	15,95
① Ceviche d'espadon, mangue, fruit de la passion et coco	13,50	14,80
Carpaccio de veau avec fromage parmesan	13,00	14,30
Crème d'artichauts avec fromage brie et de l'oignon croustillant	10,00	11,00
① Soupe de saison aux raviolis de boudin noir	9,90	10,85
Soupe de poulet avec des boulettes de viande et patates	8,40	9,20
Soupe de poisson au safran	8,60	9,45

OEUF S ÉCO

① Oeufs au plat «estrellados» avec jambon ibérique	8,90	9,75
Oeufs au plat avec jambon ibérique	8,75	9,60
Œufs au plat «estrellados» avec chorizo	8,40	9,20

TARTARE BY ÍNDIGO

② Tartare de saumon, gingembre et glace de wasabe*	17,00	18,70
② Tartare de thon*	17,00	18,70
Tartare de veau avec frites	18,80	20,65

*Servi avec salade

RIZ

	INT	EXT
② Fideua	15,00	16,50
Riz aux seiches et aux griffes crabe	16,25	17,80
Riz de gambas, seiches et moules	17,00	18,70
② Riz noir (à l'encre de seiche)	16,25	17,80
② Riz à la morue, artichauts et boudin noir	16,50	18,15
Riz au homard	25,00	27,50
② Riz aux pieds de porc	16,25	17,80

PÂTES

② Raviolis aux cèpes avec Parmesan et noisettes	10,00	11,00
Macaroni gratin avec sauce bolognaise	9,50	10,45
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	18,15
Tagine d'agneau* façon Marocaine	16,90	18,50
② Fish & Chips	16,00	17,60
② Wok des légumes et Shimeji. Ajoutez à cela un ingrédient: Poulet, saumon, bœuf ou des crevettes	14,50	15,95
② Poké Indigo avec: riz basmati, quinoa, avocat et mangue Ajoutez à cela un ingrédient: Saumon, Espadon ou Crevettes * Halal	15,00	16,50

RAGOÛTS

Lote aux fèves, petits pois, boudin noir et menthe	20,00	22,00
② Seiches avec boulettes de viande et petits pois	15,00	16,50
② Morue avec pois chiches et oeuf a la coque	15,80	17,30
② Pieds de porc avec des navets et pois chiches	14,80	16,25
② Joue de boeuf braisé aux champignons et parmentier	16,00	17,60
② «Callos» aux pois chiches	14,00	15,40
② Saucisse «Botifarra de perol» avec des haricots blanc et bacon	14,00	15,40

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%	17,00	18,70
Burger Angus 100% avec cheddar et de bacon avec des frites	16,00	17,60

POISSONS* grillés ou cuits au four

Lotte	20,00	22,00
② Espadon	15,95	17,50
② Morue avec de alloli d'amandes	19,50	21,45
Colin	17,00	18,70
① Ventres de morue à l'huile d'ail	16,00	17,60
Pieuvre avec de la purée, Padron poivrons et paprika	17,50	19,25
Filet de saumon	18,00	19,80

* Garnitures | Une garniture au choix

Purée de pommes de terre Riz basmati	3,00	3,30
Légumes au wok Pommes frites maison Pois chiches		