

## Desserts

	In	Out
Lemon Pie	4,50	4,95
Fruits rouges avec mascarpone et de la glace de violette	4,50	4,95
Coco et Mango avec sorbet de mojito	4,50	4,95
Crèmeux de chocolat avec fraise et framboise	4,50	4,95
Crème brûlée Catalane	4,30	4,75
Tarte tatin	4,50	4,95
Coulant de chocolat avec cerise et confiture de fraise	4,50	4,95
Salade de fruits frais avec sorbet de mojito	4,40	4,80
Tiramisu avec creme glatee de cerise	4,50	4,95
Apple strudel avec de la glace d'especuloos (10 min)	4,50	4,95
Glaces et sorbets	4,25	4,65
"Musico" ( fruits secs ) et verre de moscatel	4,25	4,65
Fromage blanc avec miel et coing	4,25	4,65
Jus d'oranges pressées	3,00	3,30
Gâteau du jour	4,25	4,65
« València » ( jus d'orange avec de la glace à la vanille)	4,25	4,65
Café Gourmand	5,90	6,50

## Vins doux

Gramona Vi de Glass Xarel.lo (D.O.Penedès)	5,90
Raventós d'Alella Pansa Blanca ( Marqués d'Alella )	4,30
Vi de Panses ( Vinyes dels Aspres ) “ Empordà “	5,60
Marià Pagès Garnatxa de l'Empordà Solera ( D.O.Empordà)	6,10
Matusalem Oloroso Dulce ( Gonzalez Byass ) “ Jerez “	10,20
Gran Baquero Pedro Ximénez ( Pérez Baquero ) “ Montilla-Moriles “	3,10
Ximénez-Spínola PX bot n° 5077 ( Ximénez-Spínola ) “ Jerez “	9,70
Calvet Réserve Du Ciron ( A.O.C. Sauternes ) « France »	6,60
Noval Tawny Port 10 anys ( Quinta do Noval )	5,20

## Índigo tapas

	In	Terrace
Vegetables chips (Yuca, violet potato and banana)	3,30	3,60
Freshly made guacamole	6,60	7,25
Hummus with raw carrot sticks and toasts	6,40	7,00
Salt cod purée & toasts	6,75	7,40
Our Indigo style of “Spanish potato salad” or Ensaladilla rusa	5,00	5,50
Iberian ham croquettes 5u	6,00	6,60
Mushrooms croquettes 5u	6,00	6,60
Roasted veal tail croquettes 5u	6,00	6,00
Cod croquettes 5u	6,00	6,00
Baby squid Andalusian style.	8,00	8,80
Squid rings in butter	8,50	9,30
Grilled sea scallop (price per unit)	4,40	4,85
“Bravas” potatoes	4,90	5,40
Vegetables in tempura	9,25	10,20
Octopus with mashed potatoes and padron peppers “tapa”	9,75	10,80
Chicken fingers with spicy mayonnaise	8,80	9,75
Duck liver “demi-cuit” with fig compote and toasts	12,75	14,00
Shrimps in batter with Asian sauce	11,50	12,65
Provolone with pomodoro pesto, Kalamata's olives & oregano	8,00	8,80
Artichokes in batter with orange mayonnaise	8,00	8,80

## To share (Serves 2 people)

Croquettes platter 8 u	9,50	10,45
Sausage's platter	13,10	14,40
Cheese platter with jam	18,30	20,20

## Toasted Rustic Flat Bread

“Coca de vidre” with tomato and olive oil	3,15	3,40
“Coca de vidre” with iberian ham	8,00	8,80
“Coca de vidre” with brie & iberian ham	8,80	9,60
“Coca de vidre” with anchovies	7,00	7,70
“Coca de vidre” with foie	7,80	8,60
“Coca de vidre” with “sobrasada” and Maó cheese	7,50	8,25

## Light and healthy

	In	Out
Caesar salad with broiled breast chicken	9,00	9,90
Green salad with mustard vinaigrette	6,30	6,90
Green salad with goat cheese, bacon and pinions	9,00	9,90
Green salad with Greek cheese and winter fruits	9,00	9,90
Quinoa, chickpeas, kale, yogurt & curry sauce and beetroot pickles	9,00	9,90
Bulgur wheat, lentils, kale, yogurt & curry sauce and carrot pickles	9,00	9,90
Burrata di búfala with fig compote and pomegranate	9,00	9,90
Cold salmon tataki with wasabe ice-cream	12,90	14,20
Beef carpaccio with parmesan cheese	11,90	13,00
Pumpkin cream soup with foie and walnuts	9,00	9,90
Chicken broth with vermicelli pasta and meatballs	7,50	8,25
Fish soup with saffron	8,00	8,80

## Tartare by Indigo, knife cut

Salmon tartare with ginger and wasabe icecream *	14,90	16,40
Red Tuna tartare*	14,50	15,95
Beef tartare**	17,90	19,70

\* Served with green salad

\*\*With french fries

## Viandes \* (Grillées ou cuites au four)

	In	Out
Filet de bœuf	18,90	20,80
Entrecôte de veau de Nebraska 300gr	22,00	24,40
Entrecôte de veau de Can Mercader 250gr	16,00	17,60
Blanc de poulet	13,50	14,85
Secret Ibérique de Duroc	14,25	15,60
Burger Angus100% avec cheddar et de bacon avec des frites	14,50	15,90

## Poissons\* (grillés ou cuits au four)

Lotte	18,90	20,80
Morue avec de l' »Allioli » d'amandes	18,90	20,80
Espadon	15,75	17,30
Colin	16,50	18,15
Pieuvre avec de la purée, Padron poivrons et paprika	16,00	17,60
Ventres de morue à l'huile d'ail	15,00	16,50

\* Une garniture au choix

## Garnitures

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

## Cuisine internationale

	In	Out
Agneau au curry avec du riz basmati	15,25	16,75
Curry vert Thai avec poulet, noix de coco et piment-chilli	15,25	16,75
Bastella avec Poulet et amandes	12,50	13,75
Cous-cous de poulet	14,00	15,40
Tagine d'agneau	14,90	16,40
Fish & Chips	14,00	15,40
Wok des légumes et Shimeji	12,75	14,00
<i>*Ajoutez à cela un ingrédient: Poulet, bœuf ou des crevettes.</i>		

## Ragoûts

Seiches avec boulettes de viande et petits pois	13,50	14,85
Morue avec pois chiches, épinards et oeuf a la coque	14,50	15,95
Pieds de porc avec des navets	13,00	14,30
Joue de bouef braisé aux champignons	14,50	15,95
« Callos » aux pois chiches	12,50	13,75
Saucisse « Botifarra de perol » avec des haricots blanc et Bacon	12,50	13,75
« Escudella i Carn d'Olla » Soupe typique catalane avec boulettes de viande de porc et légumes	15,90	17,50

## Rice from Pals

	In	Out
Fideuà	12,80	14,00
Cuttlefish & claws crab rice	15,00	16,50
Seafood rice (prawns, cuttlefish and mussels)	14,70	16,15
Black rice (with cuttlefish ink)	14,70	16,15
Cod rice	14,70	16,15
Lobster rice	22,00	24,20
Pig trotters rice	14,70	16,15

## Pasta

Fiocis filled gorgonzola and pear	9,50	10,45
Raviolis filled with artichokes	9,00	9,90
Gratin macarroni with bolognese sauce	8,50	9,35
Cannelloni filled with roast meat	9,00	9,90

## Eggs ECO

Fried "broken" eggs with fries and Iberian ham	7,60	8,40
Fried eggs with chorizo and Padron peppers	7,00	7,70
Fried "broken" eggs with chorizo and fries	7,25	7,90
Fried eggs with Iberian ham	7,60	8,40

## International dishes

Lamb curry with basmati rice	15,25	16,75
Green curry Thai style with chicken, coconut and chilli	15,25	16,75
Bastella filled with chicken and almonds	12,50	13,75
Chicken cous-cous	14,00	15,40
Lamb shoulder Tagine	14,90	16,40
Fish & Chips with tartare sauce and mushy peas	14,00	15,40
Stir fried wok with vegetables & Shimeji.*	12,75	14,00

\*Add one of the following ingredients:  
*Chicken, Beef, or prawns.*

## Stew

Cuttlefish with meatballs and green peas	13,50	14,85
Cod with chickpeas, spinach and boiled egg	14,50	15,95
Pig trotters with turnips	13,00	14,30
Tender beef cheek with mushrooms	14,50	15,95
“Callos” with chickpeas	12,50	13,75
Sausage “botifarra de perol” with white beans and bacon	12,50	13,75
“Escudella i Carn d’Olla” Typical Catalan soup with pork meatballs and vegetables	15,90	17,50

## Riz

	In	Out
Fideua	12,80	14,00
Riz aux seiches et aux griffes crabe	15,00	16,50
Riz de gambas, seiches et moules	14,70	16,15
Riz noir ( à l'encre de seiche)	14,70	16,15
Riz à la morue	14,70	16,15
Riz au homard	22,00	24,20
Riz aux pieds de porc	14,70	16,15

## Pâtes

Fioccis de gorgonzola et poire	9,50	10,45
Raviolis aux artichauts	9,00	9,90
Macarroni gratin avec sauce bolognaise	8,50	9,35
Cannellonis de rôti	9,00	9,90

## Oeufs ÉCO

Oeufs au plat « estrellados » avec jambon ibérique	7,60	8,40
Oeufs au plat avec chorizo et des poivrons Padron	7,00	7,70
Ouefs au plat « estrellados » avec chorizo et des frites	7,25	7,90
Ouefs au plat avec jambon ibérique	7,60	8,40

## Léger et sain

	In	Out
Salade Cesar avec poulet	9,00	9,90
Salade verte avec fromage feta et fruits d'hiver	9,00	9,90
Salade verte avec vinaigrette à la moutarde	6,30	6,90
Salade verte avec fromage de chèvre, bacon et pignons de pin	9,00	9,90
Quinoa avec des pois chiches, du chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de betterave	9,00	9,90
Boulgour, lentilles, chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de carotte	9,00	9,90
« Burrata di Bufala » avec de la compote de figue et grenade	9,00	9,90
Carpaccio de veau avec fromage parmesan	12,90	14,20
Tataki de saumon au crème glacée de wasabi	12,90	14,20
Crème de pois chichés avec foie et noix	9,00	9,90
Soupe de poulet avec des boulettes de viande et pâtes	7,50	8,25
Soupe de poisson au safran	8,00	8,80

## Tartare by indigo

Tartare de saumon, gingembre et glace de wasabe *	14,90	16,40
Tartare de thon*	14,50	15,95
*Servi avec salade		
Tartare de veau **	17,90	19,70
**Servi avec frites		

## Meats\* (grilled or baked)

Beef fillet	18,90	20,80
Nebraska's veal sirloin (300gr)	22,00	24,40
Girona's veal sirloin from Can Mercader (250gr)	16,00	17,60
Chicken breast	13,50	14,85
Secret Duroc pork loin	14,25	15,60
Angus 100% Burger with cheddar cheese, bacon and French fries	14,50	15,90

## Fish\* (grilled or baked)

Monkfish	18,90	20,80
Swordfish	15,75	17,30
Cod with almond "allioli"	18,90	20,80
Hake	16,50	18,15
Octopus with mashed potatoes, padron peppers and papri	16,00	17,60
Cod filets with garlic & spicy olive oil	15,00	16,50

\*Included a side order to choose from

## Side order to choose

Mashed potatoes		
Basmati rice		
Stir fried wok vegetables	3,00	3,30
Homemade French fries		
Boiled chickpeas / white beans		

## Desserts & Pots

The clàssic Lemon Pie in a pot	4,50	4,95
Red fruits with mascarpone cream and violet icre-cream	4,50	4,95
Coco & Mango with mojito sorbet	4,50	4,95
Black & white chocolate cream with straberries & raspberry	4,50	4,95
Catalan cream	4,30	4,75
"Tarte tatin"	4,50	4,95
Warm chocolate coulant with cherry and straberry jam	4,50	4,95
Fresh fruit salad with mojito sorbet	4,40	4,80
Tiramisu with cherry ice-crfeam	4,50	4,95
Apple strudel with especuloos ice-cream (10 min)	4,50	4,95
Ice creams and sorbet	4,25	4,65
Nuts with moscatell (Sweet dessert wine)	4,25	4,65
"Recuit" (fresh goat cheese) with honey and quince	4,25	4,65
Fresh squeezed orange juice	3,00	3,30
Homemade Cake	4,25	4,65
"Valencià" ( Orange juice with vanilla ice-cream)	4,25	4,65
Café Gourmand	5,90	6,50

## Desert wines

Gramona Vi de Glass Xarel.lo (D.O.Penedès)	5,90
Raventós d' Alella Pansa Blanca ( Marqués d' Alella )	4,30
Vi de Panses ( Vinyes dels Aspres ) " Empordà "	5,60
Marià Pagès Garnatxa de l'Empordà Solera ( D.O.Empordà)	6,10
Matusalem Oloroso Dulce ( Gonzalez Byass ) " Jerez "	10,20
Gran Baquero Pedro Ximénez ( Pérez Baquero ) " Montilla-Moriles "	3,10
Ximénez-Spínola PX bot n° 5077 ( Ximénez-Spínola ) " Jerez "	9,70
Calvet Réserve Du Ciron ( A.O.C. Sauternes ) « France »	6,60
Noval Tawny Port 10 anys ( Quinta do Noval )" "	5,20

## Tapas

	IN	Out
Chips (yuca, pomme de terre violette, banana)	3,30	3,60
Guacamole	6,60	7,25
Hummus avec crudités de carotte et du pain grillé	6,40	7,00
Brandade de morue, et du pain grillé	6,75	7,40
Notre Indigo « Ensaladilla rusa »	5,00	5,50
Croquettes de jambon ibérique 5u	6,00	6,60
Croquettes de queue de bouef rôti 5u	6,00	6,60
Croquettes de morue 5u	6,00	6,60
Croquettes aux champignons	6,00	6,60
Petits calmars à l'Andalou	8,00	8,80
Calamars à la romaine	8,50	9,30
Coquilles Saint Jacques (1u)	4,40	4,85
Pommes de terre "bravas"	4,90	5,40
Légumes en tempura	9,25	10,20
Crevettes (5u) en tempura avec sauce asiatique	11,50	12,65
Pieuvre avec de la purée et poivrons de Padron	9,75	10,80
Fingers de poulet avec de la mayonnaise	8,80	9,75
Foie de canard mi-cuit, figue et du pain grillé	12,75	14,00
Provolone avec pesto de pomodori, olives de Kalamata et origan	8,00	8,80
Artichauts à la romaine avec de la mayonnaise à l'orange	8,00	8,80

## À partager (recommandé pour deux)

Croquettes variées (8)	9,50	10,45
Assiette de charcuterie	13,10	14,40
Assortiment de fromages de chèvre avec confitures	18,30	20,20

## "Coca de vidre"

"Coca de vidre" avec tomate et huile d'olive vierge	3,15	3,40
"Coca de vidre" avec jambon ibérique	8,00	8,80
"Coca de vidre" avec brie et jambon ibérique	8,80	9,60
"Coca de vidre" avec anchois	7,00	7,70
« Coca de vidre » avec foie mi-cuit	7,80	8,60
"Coca de vidre" avec sobrassada et fromage de Maó	7,50	8,25