

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

Marfil generós semi (solera 1976) "Alella"	6,40
Lea 12 (Vins de Taller) " Empordà "	3,90
Raventós d'Alella Pansa Blanca (Marqués d'Alella)	4,30
Vi de Panses (Vinyes dels Aspres) " Empordà "	5,60
Olivares dulce monastrell (Olivares) " Jumilla "	5,70
Matusalem Oloroso Dulce (Gonzalez Byass) " Jerez "	10,20
Gran Baquero Pedro Ximénez (Pérez Baquero) " Montilla-Moriles "	3,10
Ximénez-Spínola PX bot nº 5077 (Ximénez-Spínola) " Jerez "	9,70
Noval Tawny Port 10 anys (Quinta do Noval)	5,20

Índigo tapas

	In	Terrace
Vegetables xips (Yuca, violet potato and banana)	3,30	3,60
Fresly 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
Mushroom croquettes 5u	6,00	6,60
Roasted chicken croquettes 5u	6,00	6,00
Baby squid croquettes 5u	6,00	6,00
Squid rings Andalusian style.	8,50	9,30
Cod in butter with "all-i-oli" & romesco sauces	7,75	8,50
Grilled sea scallop (price per unit)	4,40	4,85
"Bravas" potatoes	4,90	5,40
Vegetables in tempura	9,25	10,20
Salmon in tempura with peas and coconut	10,00	11,00
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
Artichokes in batter with orange mayonnaise	8,00	8,80
Provolone with pomodori pesto, Kalamata's olives & oregano	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
Warm Casutin with mushroom and truffle	15,00	16,50

Toasted Rustic 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 sobrassada and Maho cheese	7,25	7,90
"Coca de vidre" with foie	7,80	8,60

Light and healthy

	In	Out
Caesar salad with broiled breast chicken	9,00	9,90
Green salad with mustard vinaigrette	6,30	6,90
Greek salad with feta cheese, artichokes and raspberry oil	9,00	9,90
Green salad with goat cheese, bacon and pinions	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 season's compote	9,00	9,90
Cold salmon tataki with wasabe ice-cream	12,90	14,20
Beef carpaccio with parmesan cheese	11,90	13,00
Chickpeas cream soup with foie and walnuts	9,00	9,90
Artichoke cream soup with Mogent cheese and crispy onion	8,50	9,30
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**	17,00	18,70

* 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	3,00	3,30
Haricots blancs		

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

*Ajoutez à cela un ingrédient: *Poulet, porc, bœuf ou des crevettes.*

Ragoûts

Haricots et petits pois avec porc, saucisse noire et menthe	14,50	15,95
Seiches avec boulettes de viande et petits pois	13,50	14,85
Morue avec samfaina et ouef a la coque	14,50	15,95
Pieds de porc avec des navets et haricots blancs	13,00	14,30
Joue de bouef braisé aux champignons et de la purée	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

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 and artichoke rice	14,70	16,15
Lobster rice	22,00	24,20
Pig trotters rice	14,70	16,15

Pasta

Fioccis filled gorgonzola and pear	9,50	10,45
Ravioli 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:

Pork, Chicken, Beef, or prawns.

Stew

Baby broad beans and peas stew with pork ribs, black sausage and mint	14,50	15,95
Cuttlefish with meatballs and green peas	13,50	14,85
Cod with "samfaina" and boiled egg	14,50	15,95
Pig trotters with turnips and white beans	13,00	14,30
Tender beef cheek with mushrooms and mashed potatoes	14,50	15,95
"Callos" with chickpeas	12,50	13,75
Sausage "botifarra de perol" with white beans and bacon	12,50	13,75

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 et artichauts	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
Macaroni 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 grecque au fromage feta et artichauts et huile de framboise	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 » de la compote de la saison	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 chiches avec foie et noix	9,00	9,90
Crème d'artichauts avec fromage Mogent et croustillant d'oignon	8,50	9,30
Soupe de poulet avec des boulettes de viande et paste	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 **	17,00	18,70
**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 strawberries & raspberry	4,50	4,95
Catalan cream	4,30	4,75
"Tarte tatin"	4,50	4,95
Warm chocolate coulant with cherry and strawberry jam	4,50	4,95
Fresh fruit salad with mojito sorbet	4,40	4,80
Tiramisu with cherry ice-cream	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

Marfil generós semi (solera 1976) "Alella"		6,40
Lea 12 (Vins de Tallor) " Empordà "		3,90
Raventós d'Alella Pansa Blanca (Marqués d'Alella)		4,30
Vi de Panses (Vinyes dels Aspres) " Empordà "		5,60
Olivares dulce monastrell (Olivares) " Jumilla "		5,70
Musalem 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
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	5,40	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 poulet rôti 5u	6,00	6,60
Croquettes de ceps 5u	6,00	6,60
Croquettes de calamars	6,00	6,60
Calamars à l'Andalou	8,50	9,30
Beignets de morue avec « all-i-oli » et « romesco »	7,75	8,50
Coquilles Saint Jacques (1u)	4,40	4,85
Pommes de terre "bravas"	4,90	5,40
Légumes en tempura	9,25	10,20
Saumon en tempura avec noix de coco et petit pois	10,00	11,00
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
Artichauts à la romaine avec de la mayonnaise à l'orange	8,00	8,80
Provolone avec pesto de pomodori, olives de Kalamata et origan	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
Casutin chaud avec de la purée des champignons et truffe	15,00	16,50

"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 " sobrasada » et fromage de Mahón	7,25	7,90
« Coca de vidre » avec foie mi-cuit	7,80	8,60