

FRA

MENU 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 2,50

26,00€
personne, intérieur

28,50€
personne, terrasse

PLAT DU JOUR

Plat du jour: Déjeuner Lundi - Vendredi de 13:00-15.45, sauf le jour férié

LUNDI	Morue avec ratatouille et oeuf a la coque
MARDI	Fideuà
MERCREDI	Poisson du jour avec riz basmati
JEUDI	Riz de calamars
VENDREDI	Ventres de morue à l'huile d'ail

LUNDI À VENDREDI MIDI

Wok du jour
ou
Entrecôte de boeuf avec frites
ou
Poisson du jour avec riz Basmati
ou
Ragout du jour
ou
Poké du Jour

Tous nos plats du jours avec:
Petite salade verte ou soup du jour
Dessert
Eau, verre de vin ou Boisson

18,00€
personne, intérieur

19,75€
personne, terrasse



PROFITEZ DE VOS PLATS FAVORIS
POUR PRENDRE À LA MAISON.
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR.

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

TAPAS

	INT	EXT
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
① Brandade de morue, compote de tomates et du pain grillé	7,00	7,70
Notre Indigo «Ensaladilla rusa»	6,00	6,60
Croquettes de jambon ibérique 5u	6,00	6,60
Croquettes aux petits calamars 5u	6,00	6,60
Calamars à la romaine	8,50	9,30
Petits calmars à l'Andalou	8,00	8,80
Pommes de terre «bravas»	5,00	5,50
Coquilles Saint Jacques unité	4,40	4,85
Légumes en tempura	9,25	10,20
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, confiture de tomates et du pain grillé	12,75	14,00
① Provolone avec pesto de pomodoro, olives de Kalamata et origan	8,00	8,80
Crevettes en tempura avec sauce asiatique	11,50	12,65
Beignets de morue avec «allioli» et «romesco»	8,00	8,80

«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
① «Coca de vidre» avec anchois	7,00	7,70
«Coca de vidre» avec foie et à l'huile de vanille	7,80	8,60
“Coca de vidre” avec sobrassada et fromage de Mahón	7,25	7,90

LÉGER ET SAIN

① Salade des tomates, anchois oignons, olives Grossal et piment	9,30	9,90
Salade verte avec vinaigrette à la moutarde	6,30	6,90
Salade verte avec jambon ibérique et des fruits d'été	11,50	12,75
① Salade Cesar avec poulet	9,00	9,90
① Salade verte avec fromage de chèvre, bacon et pignons de pin	9,00	9,90
① Quinoa avec des pois chiches, du chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de betterave	9,00	9,90
① « Burrata di Bufala » avec ratatouille et basilic	9,00	9,90
Tataki de saumon au crème glacée de wasabi	12,90	14,20
Carpaccio de veau avec fromage parmesan	11,90	13,00
① Ceviche d'espadon, mangue, citron vert et coco	12,00	13,20
Gazpacho avec anchois	9,00	9,90
① Soupe froide des tomates, brandada et olives	9,00	9,90
① Soupe froide des melons et menthe avec jambon ibérique	9,00	9,90
Soupe de poulet avec des boulettes de viande et pate	7,50	8,25
Soupe de poisson au safran	8,00	8,80

OEUFS ECO

① Oeufs au plat «estrellados» avec jambon ibérique	7,75	8,50
Ouefs au plat avec jambon ibérique	7,75	8,50

TARTARE BY ÍNDIGO

② Tartare de saumon, gingembre et glace de wasabe*	16,00	17,60
② Tartare de thon*	16,00	17,60
② Tartare de veau avec frites	17,90	19,70

*Servi avec salade

RIZ

	INT	EXT
② Fideua	14,00	15,40
Riz aux seiches et aux griffes crabe	15,00	16,50
Riz de gambas, seiches et moules	15,00	16,50
② Riz noir (à l'encre de seiche)	15,00	16,50
② Riz à la morue	15,00	16,50
Riz au homard	22,00	24,20
② Riz aux pieds de porc	15,00	16,50

PÂTES

② Fiocis de gorgonzola et poire	9,50	10,45
Macaroni gratin avec sauce bolognaise	8,50	9,35
Cannellonis de rôti	9,00	9,90
② Raviolis aux ceps et noisettes	9,50	10,45

CUISINE INTERNATIONALE

Agneau au curry avec du riz basmati	15,50	17,00
② Curry vert Thai avec poulet, noix de coco et piment-chilli	15,50	17,00
Bastella avec poulet et amandes	13,50	14,75
Cous-cous de poulet	15,00	16,50
Tagine d'agneau	15,50	17,00
② Fish & Chips	14,50	16,00
② Wok des légumes et Shimeji, ajoutez à cela un ingrédient: Poulet, bœuf, porc ou des crevettes	13,00	14,30
② Indigo Poké avec: riz basmati, quinoa, avocat et mangue Ajoutez à cela un ingrédient: Saumon, Espadon ou Crevettes	14,50	16,00

RAGOÛTS

② Seiches avec boulettes de viande	15,00	16,50
② Morue avec ratatouille et oeuf a la coque	16,50	18,00

VIANDES* grillés ou cuits au four

Filet de bœuf	18,90	20,80
Entrecôte de veau de Nebraska 300g	22,00	24,40
Entrecôte de veau de Can Mercader 250g	16,00	17,60
② Entrecôte de bœuf dry aged (maturée) 250g	15,00	16,50
Blanc de poulet	13,50	14,85
② Secret Ibérique de Duroc	14,25	16,50
Burger Angus 100% avec cheddar et de bacon avec des frites	14,50	16,90

POISSONS* grillés ou cuits au four

Lotte	18,90	20,80
② Espadon	15,75	17,30
② Morue avec de l'«Allioli» d'amandes	18,90	20,80
Colin	16,50	18,15
① Ventres de morue à l'huile d'ail	15,00	16,50
Pieuvre avec de la purée, Padron poivrons et paprika	16,00	17,60

* Garnitures Une garniture au choix	3,00	3,30
Purée de pommes de terre Riz basmati		
Légumes au wok Pommes frites maison Pois chiches		