

Menu

Starters · Entrées

Crispy Iberian spring roll

Rouleau de printemps ibérique croustillant

Galician-style octopus timbale with potato and truffled egg yolk

Timbale de poulpe à la galicienne avec pomme de terre et jaune d'œuf truffé

Sautéed peas with squid tagliatelle and sea juice

Pois sautés aux tagliatelles de calmar et jus de mer

Tagliolini funghi, truffled cream and crispy rocket

Tagliolini funghi, crème truffée et roquette crouillante

"Tomato" with Russian salad centre, tuna belly and olive tapenade oil

"Tomate" au cœur de salade russe, ventrèche de thon et huile d'olivade

Mains · Plats principaux

Creamy mushroom rice with prawn tartare

Riz crémeux aux champignons et tartare de crevette

Sea bass meunière with potatoes

Bar meunière avec pommes de terre

Slow-roast lamb leg in Vermut Miró on potato cream

Gigot d'agneau rôti au Vermut Miró sur crème de pomme de terre

Acorn-fed Iberian cod with black pudding soil

Cabillaud ibérique de bellota et terre de boudin noir

Entrecôte 'lomo alto' 300 g with potatoes and Padrón peppers (Suppl. 4 €)

Entrecôte 'lomo alto' de 300 g avec pommes de terre et poivrons de Padrón (Suppl. 4 €)

Desserts

Chocolate bonbon cake

Gâteau bonbon au chocolat

Orange carpaccio with hot chocolate

Carpaccio d'orange au chocolat chaud

Lemon sorbet with cava

Sorbet citron au cava

Mató with honey and walnuts

Mató au miel et aux noix

Water, beer or glass of wine. Bread included · Eau, bière ou verre de vin. Pain inclus

19,50€

VAT incl.

Menu available Tuesday to Friday lunchtimes · Menu disponible les midis du mardi au vendredi