

MENU BRISA MÉDITERRANÉENNE

ENTRÉES À PARTAGER

Gaspacho de pastèque

Coca d'anchois avec émulsion d'ail blanc et mayonnaise à l'ail noir et piparias
Salade de tomates, perles de mozzarella aux olives Kalamata et vinaigrette au basilic
Brioche de calamars et oignons caramélisés avec mayonnaise aux agrumes et céleri



PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Seiche grillée avec tempura de légumes et poivrons de Padrón

Filet de morue confitée avec « trinxat » et sauce verte (Suppl. 3.00€)

Suprême de bar avec épinards frais sautés et pate (Supl. 3,50€)

“Lagarto” de Porc Ibérique et legumes avec sauce teriyaki

Faux-Filet de veau maturé Rossini et de foie (Suppl.. 7.50€)

Magret de canard avec “chutney” de mangue sur céréales et légumes sautées (Suppl. €4.50)

Riz à la marinière

Riz mer et montagne accompagné d'un « secreto » de porc ibérique et de crevettes rouges

Riz noir au calmar

Riz crémeux aux squilles et aux anémones

Riz crémeux de morue avec plancton, asperges vertes et coquilles Saint-Jacques (Suppl. 3,00€)

Arroz del señorito (paella aux fruits de mer décortiqués) (Suppl.. 3.50€)

Riz de calamars et artichauts (Suppl. 3.50€)

Riz de rouget et crevettes à l'ail (Suppl. 3.50€)

Bouillon de riz au homard et aux palourdes (Suppl. 9.00€)

Riz moelleux au magret de canard, carpaccio de figes et copeaux de foie (Suppl. 4,00€)

Riz crémeux à la joue ibérique, edamames, shiitake et pois mange-tout avec ailloli (Supl. 3,50€)

Bouillon de nouilles aux fruits de mer



Riz aux légumes méditerranéens **Végan**

PLATS DE RIZ - (MINIMUM 2 PERSONNES)

DESSERTS À CHOISIR

Dessert du jour ou sorbet



VINS ET BOISSONS

Vin blanc et rouge Artiola (D.O.Terra Alta),
Eau et pain

PRIX : 35,00€.

MINIMUM 2 PERSONNES