

LUNCH MENU

MENU DU MIDI



STARTERS ~ ENTRÉES

Melon tartar with acorn-fed Iberian ham shavings, served with its soup and croutons

Tartare de melon aux copeaux de jambon ibérique de Bellota, servi avec sa soupe et ses croûtons

Truffled Vitello Tonnato with thin slices of crispy bread

Vitello Tonnato truffé avec de fines tranches de pain croustillant

Grilled seasonal vegetables and assorted mushrooms

Grillade de petits légumes et champignons variés

Spaghetti aglio e olio with clams and basil leaves

Spaghetti aglio e olio aux palourdes et feuilles de basilic

Thai hummus with fresh vegetable spring rolls

Houmous thaï avec rouleaux de printemps aux légumes frais

Morro Calent K0 salad / Salade Morro Calent K0

MAIN COURSE ~ PLATS PRINCIPAUX

Ribeye steak (Extra +4 €) / Entrecôte "lomo alto" (Suppl. +4 €)

Grilled beef skirt steak / Hampe de bœuf grillée

Grilled traditional pork sausage / Saucisse grillée

Cod with samfaina and fried chickpeas

Morue à la "samfaina" et pois chiches frits

Mushroom and prawn risotto with a parmesan crisp

Risotto aux champignons et crevettes, et son croustillant de parmesan

Roasted cheeks in Vermut Miró with mint parmentier

Joues rôties au Vermut Miró avec parmentier à la menthe

DESSERTS

Yogurt with pineapple and mango / Yaourt à l'ananas et à la mangue

Chocolate brownie / Brownie au chocolat

Traditional Spanish French toast / Pain perdu traditionnel

Homemade pudding / Pouding maison

Homemade Tarte Tatin / Tarte Tatin de la maison

Small beer, glass of wine or water and bread included

Demi-pression, verre de vin ou eau et pain inclus

20,90 €

IVA INC.

Weekday lunches from Monday to Friday · Midis de la semaine, du lundi au vendredi

