

DESSERTS

	INT	EXT
Lemon Pie à notre façon	5,85	6,40
Fruits rouges avec mascarpone et de la glace de violette	5,85	6,40
Coco et Mango avec sorbet de mojito	5,85	6,40
Crèmeux de chocolat avec fraise et framboise	5,85	6,40
Crème brûlée Catalane	5,50	6,00
Tarte tatin	5,85	6,40
Coulant de chocolat avec cerise et confiture de fraise	5,95	6,50
Salade de fruits frais avec sorbet de mojito	5,40	5,95
Tiramisu avec crème glacée de cerise	5,85	6,40
Glaces et sorbets	5,00	5,50
"Musico" (fruits secs) et verre de moscatel	5,00	5,50
Fromage blanc avec miel et coing	5,25	5,75
Jus d'oranges pressées	3,50	3,85
Gâteau du jour	5,00	5,50
«Valencià» (jus d'orange avec de la glace à la vanille)	5,25	5,75
Café Gourmand *	6,90	7,60

* Non inclus dans les desserts du menu.

MENÚ DU JOUR DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS

Choisissez une entrée et un plat principal
parmi les plats sélectionnés

Entrée ① + Plat Principal ② + Dessert + Pain et Eau

Verre de vin 2,90

28,00€
personne, intérieur

30,50€
personne, terrasse

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

TAPA

	INI	EXT
Chips (yuca, pomme de terre violette, banana)	3,95	4,35
Guacamole	7,95	8,75
Hummus avec crudités de carotte et du pain grillé	7,65	8,45
Brandade de morue, et du pain grillé	8,75	9,60
① Notre Indigo « Ensaladilla rusa »	7,20	7,90
Croquettes de jambon ibérique 5u	7,50	8,25
Croquettes aux champignons 5u	7,50	8,25
Croquettes aux calamars 5u	7,50	8,25
Calamars à la romaine	10,00	11,00
Petits calmars à l'Andalou	9,75	10,70
Pommes de terre "bravas"	6,00	6,60
Coquilles Saint Jacques (1u)	5,45	5,95
Foie mi-cuit, figue et du pain grillé	16,50	18,10
Légumes en tempura	11,00	12,10
Pieuvre avec de la purée et poivrons de Padron	11,75	13,00
Fingers de poulet avec de la mayonnaise	10,00	11,00
① Provolone avec pesto de pomodori, olives de Kalamata et origan	10,00	11,00
Crevettes (5u) en tempura avec sauce asiatique	13,75	15,10
Beignets de morue avec « allioli » et « romesco »	9,90	10,90

"COCA DE VIDRE" PAIN RUSTIQUE AVEC

Tomate et huile d'olive vierge	3,60	3,95
Jambon ibérique	9,15	10,00
Brie et jambon ibérique	10,50	11,55
① Anchois	8,75	9,60
Foie mi-cuite et huile de vanille	12,00	13,10
« Sobrasada » et fromage de Mahón	9,00	9,90

LÉGER ET SAIN

Salade verte avec vinaigrette à la moutarde	9,90	10,85
① Salade verte avec fromage grec et fruits d'automne	11,55	12,70
① Salade César avec poulet	11,55	12,70
① Salade verte avec fromage de chèvre, bacon et pignons de pin	11,55	12,70
① Quinoa avec des pois chiches, du chou kale, sauce de yaourt avec curri et des pickles de betterave	10,50	11,55
① « Burrata di Bufala » avec figue et grenade	11,75	12,90
Tataki de saumon au crème glacée de wasabi	16,75	18,25
① Ceviche d'espadon, mangue, fruit de la passion et coco	15,00	16,50
Carpaccio de veau avec fromage parmesan	14,60	16,00
① Crème de potiron avec foie et noix	12,50	13,75
Soupe de poisson au safran	9,90	10,90
Soupe de poulet avec des boulettes de viande et patates	9,30	10,20

OEUFS ÉCO

② Oeufs au plat « estrellados » avec jambon ibérique	9,50	10,40
Oeufs au plat avec jambon ibérique	9,50	10,40
Oeufs au plat « estrellados » avec chorizo	9,00	9,90

TARTARE BY ÍNDIGO

② Tartare de saumon, gingembre et glace de wasabe*	17,50	18,75
② Tartare de thon*	17,50	18,75
Tartare de veau avec frites	18,80	20,65

*Servi avec salade

RIZ

	SALA	EXT
② Fideua	16,00	17,60
Riz aux seiches et aux griffes crabe	17,00	18,70
Riz de gambas, seiches et moules	18,00	19,70
② Riz noir (à l'encre de seiche)	17,00	18,70
② Riz à la morue	17,00	18,70
Riz au homard	25,00	27,50
② Riz aux pieds de porc	17,00	18,70

PÂTES

② Raviolis aux cèpes et Parmesan et noisettes	11,50	12,65
Macaroni gratin avec sauce bolognaise	10,50	11,55
Cannellonis de rôti	11,50	12,65

CUISINE INTERNATIONALE

② Agneau au curry avec du riz basmati	17,50	19,25
② Curry vert Thai avec poulet*, noix de coco et piment-chilli	17,00	18,70
Bastella avec Poulet* et amandes	16,90	17,60
② Cous-cous de poulet*	17,50	19,25
② Tagine d'agneau*	17,50	19,25
② Fish & Chips	17,00	18,70
② Wok** des légumes et Shimeji	15,70	17,25
*Ajoutez à cela un ingrédient: Poulet, porc, bœuf ou des crevettes		
② Poké Indigo avec : riz basmati, quinoa, avocat et mangue	15,75	17,30
Ajoutez à cela un ingrédient : Saumon, Espadon ou Crevettes		
*Halal		

RAGÔUTS

② Seiches avec boulettes de viande et petits pois	16,50	18,15
② Morue avec ratatouille et oeuf à la coque	17,50	19,25
② Pieds de porc avec des navets et pois chiches	16,00	17,60
② Joue de bœuf braisé aux champignons et parmentier	17,50	19,25
② « Callos » aux pois chiches	15,50	17,00
② Saucisse « Botifarra de perol » avec des haricots blanc et bacon	15,50	17,00

VIANDES* grillés ou cuits au four

Filet de bœuf	20,60	22,60
Entrecôte de veau de Nebraska 300gr	37,50	41,25
Entrecôte de veau de Can Mercader 300gr	19,50	21,45
② Entrecôte de bœuf dry aged (maturée) 250gr	17,80	19,55
Blanc de poulet	15,75	17,00
② Secret Ibérique de Duroc	17,50	19,25
Burger Angus 100% avec cheddar et de bacon avec des frites	16,90	18,60

POISSONS* grillés ou cuits au four

Lotte	20,60	22,60
② Espadon	16,50	18,00
② Morue avec de l' «Allioli » d'amandes	19,50	21,45
② Colin	17,90	19,70
① Ventres de morue à l'huile d'ail	16,50	18,00
Pieuvre avec de la purée, Padron poivrons et paprika	18,00	19,80
Saumon grillé	18,00	19,80

* Garnitures | Une garniture au choix

Purée de pommes de terre | Riz basmati | Légumes au wok | Pommes frites maison | Aricots blancs o Pois Chiches

3,00 3,30