

## APPETIZERS / AMUSE-BOUCHES

◇ Amélie Speciale Fine de Claire N°3 oysters (1p/3p) <i>Huitres Amélie Fines de Claire N°3 Spéciales (1p/3p)</i>	M 5 12
◇ Iberian ham with tomato-rubbed bread (80 g) <i>Jambon ibérique avec pain à la tomate (80 gr)</i>	G · C 28
Roast chicken croquettes (3p) <i>Croquettes au poulet rôti (3p)</i>	G · L · H 7
Cod brandade fritters (3p) <i>Beignets de brandade (3p)</i>	G · L · H · P · AJ 7

## STARTERS / ENTRÉES

Waldorf salad with prawns, apple and blue cheese <i>Salade Waldorf avec gambas, pomme et fromage bleu</i>	L · M · FS · A 13
Tomato tartare with avocado and basil <i>Tartare de tomate avec avocat et basilic</i>	G · L · SJ 14
Green lentils salad, cured duck meat and quail eggs <i>Salade de lentilles vertes, jambon de magret de canard et œufs de caille</i>	FS · SJ · C 12
Leek vichyssoise and almonds <i>Vichyssoise aux poireaux et amandes</i>	L 11
Cold lobster cannelloni with grapes in sherry <i>Cannelloni froids au homard avec raisin au jerez</i>	G · L · H · M · ML · P · A 15
Prawn omelette, served open, chanterelles and crustacean mayonnaise <i>Omelette ouverte de crevettes et girolles</i>	H · M · ML · P · SJ 12
Truffled potato gratin with kale <i>Mille-feuilles de pommes de terre truffées avec chou kale</i>	L · H 14

## MAIN COURSES / PLATS

Hake "all cremat" (burnt garlic stew style) with baked potatoes <i>Merlu à l'"all cremat" et pommes de terre au four</i>	P · AJ 21
◇ Cod confit, ceps mushrooms and thyme <i>Morue confite, champignons et thym</i>	L · H · M · ML · P 25
Charcoal grilled Bonito with sautéed vegetables <i>Thon au charbon vegetal avec sauté de légumes</i>	P 18
Catalan style surf and turf baby squid <i>Mer et montagne de petits calamars à la catalane</i>	G · LM · ML · P · FS · C 23

IVA included - Bread and service 1,50 € / TVA incluse - Pain et service 1,50 €

Exclusive CITY VIPS: 20% off on the final bill / Exclusif pour City Vips: 20% de réduction sur la facture finale

(If you wish join our VIP program, ask our waiters. May not be combined with other offers or menus.)  
(Si vous souhaitez vous abonner à notre programme VIP consultez notre équipe. Promotion non cumulable avec d'autres offres ou menus)

Fideuá (short noodle paella) with seasonal mushrooms and rosemary alioli <i>Fideuà avec champignons de saison et aioli de romarin</i>	H · M · ML · P	18
Mountain rice a la llauna * <i>Riz de montagne à la llauna *</i>	C · AJ	19
Veal steak tartare <i>Steak tartare</i>	G · H · MZ	23
Cannelloni of succulent beef with cream of morel mushrooms <i>Cannelloni moelleux de bœuf avec crème de morilles</i>	G · L	18
Wagyu meat hamburger with fries * <i>Hamburger de Wagyu et frites *</i>	G · L · H · MZ	19
Kid meat ribs Milanese with egg pasta risotto <i>Côtelettes de veau à la milanaise avec risotto de pâtes à l'œuf</i>	G · L · H	20
Grilled Magret Duck, mango and pistachio <i>Magret de canard à la braise, mangue et pistaches</i>	G · H · FS · C	22
◇ Beef tenderloin, potato parmentier and foie gras <i>Faux-filet de bœuf avec Parmentier de pomme de terre et foie gras</i>	L	28

## EXECUTIVE MENU

### MENU EXECUTIF

Noon from Monday to Sunday  
*Midi du lundi au dimanche*

To choose between the dishes of the menu,  
except those marked with ◇  
*Pour choisir entre les plats du menu,  
sauf ceux marqués avec ◇*

Starter  
*Entrée*

Main Course  
*Plat Principal*

Dessert and coffee  
*Dessert et café*

Bread, water and glass  
of wine service included  
*Service de pain, eau et verre de vin inclus*

39 €

## TASTING MENU

### MENU DÉGUSTATION

The menu is served to all table guests  
*Service de table complet*

Elegant and seasonal menu proposed  
by our chef Alberto Vicente  
*Menu élégant et de saison proposé  
par notre chef Alberto Vicente*

Bread and water service included  
*Service de pain et d'eau inclus*

45 €

With wine pairing  
*Avec vin*

+16 €

With cocktail pairing  
*Avec des cocktails*

+20 €

\* Ask about our vegetarian option / \* Renseignez-vous sur notre option végétarienne

G Gluten / *Gluten*  
L Milk / *Du lait*  
H Egg / *Oeuf*  
P Fish / *Poisson*

FS Nuts / *Noix*  
AJ Garlic / *Ail*  
M Seafood / *Fruits de mer*  
ML Molluscs / *Mollusques*

C Pork / *Porc*  
SJ Soy / *Soja*  
A Celery / *Céleri*  
MZ Mustard / *Moutarde*

Please indicate any intolerance to propose the best alternative.

*Merci de nous indiquer vos possibles intolérances alimentaires afin que l'on puisse vous offrir la meilleure alternative.*