

---

## MENU DU SEMAINE

---

### DU MARDI AU VENDREDI SERVICE DE DÉJEUNER

#### Apéritif de bienvenue

“Ajoblanco” de noix de coco et de pastèque osmosé au soja

#### Entrées (un plat à choisir dans la liste)

Poireau confit à basse température et grillé,  
hollandaise de shitake, pesto de pistaches.

“Torrija” salé, sardine fumée, crème aigre,  
réduction de tomates cerises et poudre d'olives noires.

Anneau de calmar à l'andalouse avec sauce  
romesco et mayonnaise japonaise.

Pâtes à la sauce sorrentina avec  
de la mozzarella fraîche.

#### Plats principaux (un plat à choisir dans la liste)

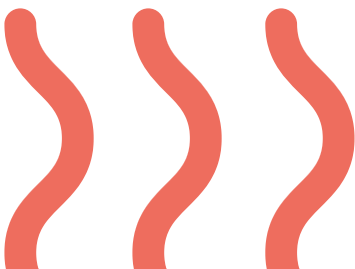
Seiche sur “titaina” valencienne et crème de vermouth.

Filet de porc, purée de pommes de terre et fromage bleu,  
gel de poivrons de Padron.

Riz de cabillaud et poulpe (Minimum 2 personnes).

**De l'eau, pain et dessert du chef inclus.**

18€



---

## LA PARRETA MENU

---

### SERVICE DE DÉJEUNER TOUS LES JOURS

Toutes les entrées sont incluses, un plat principal à choisir dans la liste.

#### Entrées

Salade Olivier, crevettes, sauce cocktail «La Parreta», kimchi mayonnaise et terre d'olives noires.

Vichyssoise de poireaux et fenouil aux agrumes, moules, guanciale, petits pois et bisque de homard.

Cannelloni de poulet fermier, truffe et foie avec béchamel truffée.

#### Riz \*

Riz marinière.

Fideuà.

Riz noir avec seiche et crevettes rouges.

Riz de "Secreto" de porc ibérique (supplément de 4€).

Riz de poulpe, anémone de mer et aioli noir (supplément de 6€).

Riz crémeux au homard (supplément de 8€).

#### Desserts spéciaux du chef

**28€**



*De l'eau et un verre (bière ou vin) inclus.*

*\*Portion minimum 2 personnes. Table complète.*

*Maximum 2 plats de riz différents par table, selon la disponibilité.*

*Veillez demander à notre personnel.*

