

POSTRES

	<u>SALA</u>	<u>EXT</u>
Lemon Pie a la nostra manera	5,85	6,40
Fruits vermells amb mascarpone i gelat de violeta	5,85	6,40
Coco & Mango i sorbet de "mojito"	5,85	6,40
Cremós de xocolates amb gerds i maduixa	5,85	6,40
Crema catalana cremada	5,50	6,00
Pastís tatin	5,85	6,40
Coulant de xocolata amb cirera amarena i confitura de maduixa	5,95	6,50
Fruita fresca tallada amb sorbet de "mojito"	5,40	5,95
El nostre tiramisú i gelat de cirera amarena	5,85	6,40
Gelats i sorbets	5,00	5,50
Postres de músic amb moscatell	5,00	5,50
Recuit de drap amb mel i codonyat	5,25	5,75
Suc de taronja	3,50	3,85
Carro de pastisseria de la casa	5,00	5,50
Valencià	5,25	5,75
Cafè Llaminer *	6,90	7,60

* No inclòs a les postres del menu.

MENÚ MIGDIA

DE DILLUNS A DIVENDRES NO FESTIUS

Esculli un primer i un segon dels plats seleccionats de la carta

Primer ① + Segon ② + Postre + Pa i Aigua

Copa de vi de la casa 2,90

28,00€
persona, sala

30,50€
persona, terrassa

Disposem de cartes amb informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Demaneu més informació al nostre personal de sala.

indigo

BAR TAPES
RESTAURANT & LOUNGE

X PICAR

	SALA	EXT
Xips vegetals	3,95	4,35
Guacamole fet a casa amb nachos	7,95	8,75
Hummus amb crudités de pastanaga i torradetes	7,65	8,45
Brandada freda de bacallà amb compota de tomàquet i torrades	8,75	9,60
① La nostra ensaladilla russa	7,20	7,90
Croquetes de pernil ibèric 5u	7,50	8,25
Croquetes de ceps 5u	7,50	8,25
Croquetes de calamarsos 5u	7,50	8,25
Calamars a la romana	10,00	11,00
Calamarsets a l'andalusa amb maionesa de passió	9,75	10,70
Patates braves	6,00	6,60
Viera a la planxa unitat	5,45	5,95
Fetge d'ànec mi-cuit amb compota de taronja i canyella	16,50	18,10
Tempura de verdures amb salsa asiàtica	11,00	12,10
Timbal de pop, patata i pebrots de Padrón	11,00	12,10
Fingers de pollastre amb maionesa especiada	9,75	10,80
① Provolone, pesto de pomodori, olives de Kalamata i orenga	9,50	10,45
Llagostins arrebossats amb wasabe, soja i gingebre	13,75	15,10
Bunyols de bacallà amb romesco i allioli	9,90	10,90

COQUES DE VIDRE

Coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli verge	3,60	3,95
Coca de vidre amb espatlla ibèrica	9,15	10,00
Coca de vidre amb brie i espatlla ibèrica	10,30	11,30
① Coca de vidre amb anxoves de l'Escala	8,75	9,60
Coca de vidre amb fetge d'ànec mi-cuit i oli de vainilla	12,00	13,20

LLEUGER I SA

① Tomàquet, anxo, ceba del cop de puny", olives grossal i bitxo	11,00	12,10
Amanida de l'hort amb vinagreta de mostassa	9,30	10,20
Amanida amb pernil ibèric i fruites d'estiu	13,90	15,30
Amanida Cèsar amb pollastre	11,55	12,70
① Amanida de formatge de cabra amb bacó i pinyons	11,55	12,70
① Quinoa, cigrons, Kale, salsa de iogurt amb curri i pickles de remolatxa	10,50	11,55
① Burrata de búfala amb escalivada i olives de kalamata	11,50	12,70
Tataki fred de salmó amb gelat de wasabe suau	16,75	18,25
① Ceviche de peix espasa amb mango, llima i coco	14,75	16,15
Carpaccio de vedella i parmesà	14,60	16,00
① Gaspatxo amb entrebancs i seitons	11,00	12,10
① Sopa freda de tomàquet amb brandada de bacallà i gelat d'alfàbrega	11,50	12,65
① Sopa freda de melons i menta amb ibèric	11,50	12,65
Sopa de peix amb entrebancs i safrà	9,50	10,45

OUS ECO

② Ous estrellats amb ibèric i patates	9,50	10,40
Ous ferrats amb pernil ibèric	9,50	10,40
Ous estrellats amb xoriç i patates	9,00	9,90

TÀRTARS BY ÍNDIGO PICATS A GANIVET

② Tàrtar de salmó amb un toc de gingebre i gelat de wasabe*	17,50	18,75
② Tàrtar de tonyina*	17,50	18,75
Tàrtar de vedella picat a ganivet i amb patates fregides	18,80	20,65

*Inclou amanida

ARRÒS DE L'ESTANY DE PALS

	SALA	EXT
Fideuà	16,00	17,60
Arròs de sípia i boques	17,00	18,70
Arròs "dels senyorets" (gambes, sípia i musclos)	18,00	19,80
② Arròs negre	17,00	18,70
② Arròs de bacallà	17,00	18,70
Arròs de llamàntol	25,00	27,50

PASTA FRESCA

② Raviolis de ceps i avellanes	11,50	12,65
Macarrons amb bolonyesa gratinats	10,50	11,55
Canelons de rostit tradicionals	11,50	12,65

CUINES DEL MÓN

Curri de xai amb arròs basmati aromatitzat	17,50	19,25
② Curri verd estil Thai amb pollastre*, coco i bitxo	17,00	18,70
Bastella de pollastre* amb ametlla	16,90	17,60
② Cous-cous de pollastre*	17,50	19,25
Tagine d'espalla de xai	17,50	19,25
② Fish & Chips amb salsa tàrtara i pèsols	16,90	18,60
② Wok de verdures i bolets Shimeji, combina-ho amb: pollastre*, vedella, salmó o llagostins	15,70	17,25
② Poké Indigo amb basmati, quinoa, alvocat i mango	15,75	17,30
Combina-ho amb: salmó, peix espasa o llagostins		
* Halal		

GUISATS DE L'ÀVIA

② Sípia amb mandonguilles i pèsols	16,00	17,60
② Bacallà amb samfaina i ou dur	17,50	19,25
② Galta de vedella amb ceps i parmentier de patata	17,50	19,25

CARNS* planxa o forn

Filet de bou	20,60	22,60
Mitjana de llom alt de Nebraska 300g	37,50	41,25
Mitjana de vedella de Girona de Can Mercader 300g	19,50	21,45
② Mitjana de vaca madurada 250g	17,80	19,55
Pit de pollastre de pagès	15,75	17,00
② Secret de porc ibèric	17,50	19,25
Burger Angus 100% amb cheddar, bacó i patates fregides	16,90	18,60

PEIXOS* planxa o forn

Rap	20,60	22,60
② Peix espasa	16,50	18,00
② Llom de bacallà amb allioli d'ametlla	19,50	21,45
Lluç	17,90	19,70
① Ventresques de bacallà amb patates, all i bitxo	16,50	18,00
Pop amb puré de patates, pebrots de Padrón, ceba i pimentó	18,00	19,80
Llom de salmó extra	18,00	19,80

* Guarnicions | Inclou una guarnició a escollir 3,00 3,30

Puré de patata | Arròs basmati aromatitzat | Verdures al wok | Patates fregides casolanes | Mongeta blanca i cigrons cuits