TAPAS ET PETITS PLATS

Patatas bravas maison | 5,90
Sélectionnées, pochées et frites, servies avec notre sauce brava.

Camembert pané | 6,90
Doré et croustillant, accompagné d'une confiture de citrouille maison.

Croquettes de jambon ibérique (3 pcs.) | 7,90
Accompagnées d'une exquise mayonnaise truffée.

Aubergines à la parmesane | 7,90
Au four avec fromage parmesan Reggiano 24 mois et notre sauce pesto maison.

Calamars à l'Andalouse | 8,90
Panés, frits, succulents.

Moules de roche | 8,90
Fraîches cuites à la vapeur.

Gyoza artisanaux farci aux légumes (4 pcs) | 8,90
Cuites à la vapeur et servis avec une sauce soja aromatisée.

Asperges au fromage de chèvre | 9,90
Fraîches grillées avec fromage de chèvre gratiné et amandes effilées.

Assortiment de charcuteries ibériques et fromage manchego | 9,90
Sélection gourmet de lomo, chorizo et saucisson ibériques avec fromage manchego.

Gyozas artisanaux farci aux crevettes (4 pcs) | 10,90
Cuites à la vapeur et servis avec une sauce soja aromatisée.

Gambas à l'ail | 10,90
Cuites dans l'huile d'ail avec une touche épicée de piment de Cayenne.

Palourdes fraîches | 11,90
Sautées dans l'huile d'olive vierge extra.

Tartare de thon | 12,90
Mélangé avec de la sauce soja, du sésame, du jus d'orange, du gingembre et une touche de sauce d'huîtres, accompagné de mangue fraîche et d'algues wakame.

Jambon ibérique | 13,90
Coupé à la main avec pain coca à la tomate.

Tartare de filet de bœuf | 14,90
Bœuf de Girone, coupé au couteau et assaisonné avec notre sauce moutarde ancienne, accompagné de sabayon aux œufs truffés, câpre frite, pain de coca grillé et beurre.

Copeaux de foie gras curé | 14,90
Selon notre recette secrète, accompagnés de sauce aux fruits des bois.

SALADES

Salade du potager | 11,90
De laitue trocadero, tomates cerises datterino, olives noires, mini-épi de maïs, asperges, oignons marinés dans du jus d'orange, pousses d'alfalfa avec une touche de vinaigrette au citron et à la moutarde et huile d'olive vierge extra.

Salade de mangue et avocat | 12,50
Accompagné de mezclum, de perles de mozzarella de buffle, noix, une exquise vinaigrette maison au balsamique et au miel et une touche de Pedro Ximénez.

Salade de saumon gravlax | 12,90
Accompagné de roquette et d avocat , avec des nachos croustillants, sésame blanc et une vinaigrette au miel et moutarde.

Salade de burrata di búfala | 13,90
Accompagnée de tomates cerises datterino, roquette fraîche et d'une touche de pesto fait maison.

MY WAY
Restaurant lounge bar

À MY WAY, TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS DE PREMIÈRE QUALITÉ

VIANDES

Côtes d'agneau | 28,90
Cuites lentement au grill, servies avec une touche d'herbes fraîches et de demi-glace pour compléter leur saveur.

Tournedos Rossini (200g) | 30,90
Filet de bœuf de Girona, accompagné de foie gras français et d'une touche de Pedro Ximénez, servi avec un gratin de pommes de terre truffées et des champignons sauvages. Luxe et saveur à chaque bouchée.

Faux filet Ribeye de Girona (350g) | 31,90
Servi avec des pommes de terre Deluxe, salade trocadero, micromezclum et tomate cerise datterino. Un délice pour le palais.

POISSONS

Calamars grillés | 22,90
Frais et accompagnés de parmentier au yuzu.

Saumon grillé | 23,90
Mariné dans notre sauce soja, avec un wok de légumes, sauce teriyaki et une touche de sésame.

Tataki de thon rouge | 24,90
Mariné dans notre sauce soja, enrobé de sésame blanc et noir, accompagné d'asperges et de courgettes grillées.

Sole grillée | 28,90
Frais et accompagné de pommes de terre et de carottes baby sautées au beurre de sauge.

PAINS

Pain de coca avec tomate | 2,50
Légèrement grillé et tartiné de tomate fraîche trituré.

Pain rustique de la maison | 1,80
Sorti de notre four chaque jour.

Pain rustique de la maison avec ail | 2,20
Servi avec un mélange d'ail frais et d'huile d'olive.

RIZ

Curry rouge thaïlandais au poulet | 16,90
Avec une touche d'épices, accompagné de riz basmati doux, une combinaison exotique et délicieuse.

Risotto aux champignons et jambon ibèrique | 17,90
Elaboré à partir du riz arborio avec des champignons marinés dans du vin rouge et de la truffe, jambon ibèrique et parmesan Reggiano 24 mois.

Paella de riz noir | 18,90
Préparée avec riz bomba à l'encre de seiche accompagné de calamars et d'ali oli, offrant une combinaison parfaite de saveurs.

Paella au poulet | 20,90
Avec légumes frais et riz bomba, une délice traditionnelle.

Paella de fruits de mer "Señorito" avec langoustine | 22,90
Préparée avec du riz bomba, des fruits de mer, des crustacés de mer cuisinés dans un bouillon maison aromatique.

PÂTES

Ravioloni de ricotta et épinards | 16,90
Sautés avec du beurre de sauge, des tomates cerises datterino et de la ricotta fraîche avec basilic.

Tagliatelle au pesto maison | 17,90
Tagliatelle tréfilés au bronze, préparée avec du basilic frais, des pignons de pin, du parmesan Reggiano 24 mois et de l'huile d'olive vierge extra.

Linguini aux fruits de mer | 18,90
Linguini tréfilés au bronze, servis avec une sélection de fruits de mer, de crustacés et de tomates cerises datterino.

Tagliatelle avec lanières de filet de bœuf | 18,90
Tagliatelle tréfilés au bronze, rehaussées avec sauce à la truffe. Une assiette pleine de saveur.

Prix: TVA incluse

Nous informons nos clients que nos plats peuvent contenir certains des 14 allergènes indiqués, veuillez s'il vous plaît consulter notre personnel.

PRODUITS LAITIERS · MOLLUSCS · MOUTARDE · SOYBEAN · ŒUFS · SESAME · GLUTEN · NUTS · SULPHITES · CRUSTACÉES · PEANUT · CELERY · LUPIN · POISSON

DESSERTS

Crème catalane maison | 4,90
Avec des touches douces de vanille et une couche croustillante de caramel fraîchement grillé.

Pannacotta maison au chocolat blanc | 4,90
Fait maison, avec une salade de fruits rouges et une crème à la vanille.

Brownie maison au chocolat et noix | 5,90
Fait maison, des noix sur un lit de terre de chocolat, fruits rouges et une glace crémeuse à la vanille.

Torrija | 5,90
Délicieuse torrija baignée dans du lait meringué sur une crème anglaise, accompagnée de fraises fraîches, de crème vanillée maison et une glace à la vanille.

Coulant au chocolat maison | 6,90
Avec fruits des bois, crumble aux touches de pistache et sorbet à la framboise.

Tarte aux pistaches | 6,90
Accompagnée d'un délicieux crumble aux touches de pistache et une crème fouettée à la vanille maison.

Glace | 2,50
Une délicieuse boule de glace à la vanille, au chocolat, à la noix de coco ou à la fraise.

Sorbet | 2,50
Une rafraîchissante boule de sorbet au citron, à la framboise ou à la mandarine.

À MY WAY, TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES PRODUITS DE PREMIÈRE QUALITÉ