



MARKET

HOTEL & RESTAURANT



@grupoandilana

EVENING MENU

FROM SUNDAY TO THURSDAY (EVENINGS)

To nibble (+€6)

AUBERGINE
fritters with
sugarcane
honey and soy
sauce

**PATATAS
BRAVAS**
with
sobrassada
and honey

**MINI BABY SQUID
CROQUETTES**
in their ink
with lime
mayonnaise

**ANDALUSIAN
STYLE CALAMARI**
with Raz al
Hanout
mayonnaise

**CRYSTAL
BREAD**
with
tomato

SALMOREJO with strawberry tartar and mini-mozzarella
or

GRILLED-AUBERGINE SALAD with Tarragona-style
romesco sauce

or
FUSILLI with creamy pesto and confit tomato

COD FILLET with traditional vegetable
ratatouille, olives, crispy onions and aioli

or
CHICKEN FILLET with herbs, avocado,
balsamic tomatoes and onion

or
PORK TENDERLOIN with five-peppercorn blend,
creamy demi-glace and french fries

SEASONAL FRUIT SALAD
with tangerine sorbet and cocoa crumble

or
TRADITIONAL CATALAN CRÈME BRÛLÉE

or
CHOCOLATE TRUFFLES with whipped cream

BREAD AND ONE DRINK
(Water, soft drink or a glass of wine)

€16,95

Price per person. VAT included.

M E N U D U S O I R

DISPONIBLE LES NUITS DU DIMANCHE AU JEUDI

Pica-Pica (+6€)

AUBERGINES
frites à la
mélasse

**PATATAS
BRAVAS**
avec
sobrasada
et mélasse

MINI-CROQUETTES
de petits calmars
dans leur encre
avec une touche
de citron vert

CALMARS
à l'andalouse
avec mayonnaise
à Raz al Hanout

**PAIN À
LA
TOMATE**

SALMOREJO au tartare de fraise et mini-mozzarella
ou

SALADE D'AUBERGINES GRILLÉES avec sauce
romesco de Tarragona

ou
FUSILLI au pesto crémeux et tomates confites

DOS DE CABILLAUD avec ratatouille à la catalane,
olives, crispy d'oignons et aioli

ou
BLANC DE POULET aux fines herbes, avocat, tomate
au balsamique et oignon

ou
FILET MIGNON DE PORC aux cinq piments
avec demi-glace crémeuse et pommes frites

MACÉDOINE DE FRUITS DE SAISON
avec sorbet à la mandarine et crumble de cacao

ou
CRÈME CATALANE TRADITIONNELLE

ou
TRUFFES AU CHOCOLAT et crème fouettée

COMPREND PAIN ET 1 BOISSON
(Eau, soda ou coupe de vin)

16,95€

Prix par personne. TVA incluse.

MARKET MENU

STARTERS

TO CHOOSE

MEDITERRANEAN VEGETABLES GRILLED

on hot coals with Cantabrian anchovies and black olive tapenade on crispy bread

RAW COURGETTE

(thin slices of courgette with pesto, Parmesan and hazelnuts)

TRUFFLED LINGUINI

with egg yolk emulsion and Iberian ham

MAIN COURSES

TO CHOOSE

TUNA TATAKI

with creamy avocado, fresh fennel salad and teriyaki sauce

PORK TENDERLOIN

with five-peppercorn blend, creamy demi-glace and chips

CHICKEN FILLET WITH HERBS

avocado, balsamic tomatoes and onion

DESSERTS

TO CHOOSE

FRUIT SALAD

with cacao crispies

ASSORTED ICE CREAMS AND SORBETS

CHOCOLATE IN TEXTURES

(chocolate ganache, chocolate truffle, chocolate ice-cream, chocolate sponge and hot chocolate sauce)

BREAD AND 1 DRINK INCLUDED

(water, soft drink or a glass of house wine)

€20,95

Price per person. VAT included.

MENU MARKET

ENTRÉES

CHOISIR

ESCALIVADA AU CHARBON

avec anchois de la mer Cantabrique,
tapenade d'olives noires et toast

"RAW ZUCCHINI"

(fines tranches de courgettes, pesto
parmesan et noisettes)

LINGUINE TRUFFÉ

avec émulsion de jaune d'oeuf et jambon ibérique

PLATS PRINCIPAUX

CHOISIR

TATAKI DE THON

avec avocat crémeux, salade de
fenouil frais et sauce teriyaki

FILET MIGNON DE PORC

aux cinq piments avec demi-glace
crémeuse et pommes frites

BLANC DE POULET

aux fines herbes, avocat, tomate
au balsamique et oignon

DESSERTS

CHOISIR

SALADE DE FRUITS

avec sorbet de mandarine
et croustillant de cacao

GLACES ET SORBETS FAITS MAISON

TEXTURES DU CHOCOLAT

(crémeux de chocolat, truffe,
glace, génoise et sauce chaude)

COMPREND PAIN ET 1 BOISSON

(Eau, soda ou coupe de vin)

20,95€

Prix par personne. TVA incluse.