

# Menú Premium

ESCOGE UN ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE

## ENTRANTES

**Berenjenas crujientes** con salsa sweet chili

**Bravas de Public...** ¿o explosivas?

**Croquetas trufadas**

**Hummus en dúo (garbanzo & remolacha)** & papadum

**Risotto de ceps trufado**, nube de parmesano y portobello (+2,95€)

**GREEN salad.** Ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi y furikake

**Huevos estrellados**

**Crema de zanahoria, naranja y jengibre** con yogur griego y cacahuets

**Ensalada con virutas de queso de cabra y frambuesa**, brotes, kale y alga nori

**Ensalada griega de quinoas**, trigo sarraceno y queso feta

**Burrata & mango** y tomate (+2€)

**Linguine carbonara** montada a la yema trufada con guanciale

## MAR Y TIERRA

**Canelón de pularda** con trompetas de la muerte

**Curry rojo Thai** con solomillo ibérico y arroz jazmín

**"Cheeseburger addicted"** y sus fritas caseras

**Gambones con kimchi**, arroz frito, verduritas y shiitake

**Confit de pato** con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto

**Pallarda de pollo a la provenzal** con trigueros y parmentier trufado

**Lomo de bacalao** con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras

**Tataki de atún** con ensalada fresca de algas y mango fresco (+3€)

**SR ENTRECOT** (+3€)

## DULCE FINAL

**Esponjoso de yogur griego**, sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados

**Cheesecake templado**

**Crema catalana** con helado de caramelo

**Copa de helado**, made in 1972

**Tim Baon...** el preferido de nuestros clientes más fieles

**Coulant de chocolate** con nata montada a mano (+1€)

**18,95€**

IVA incluido

# Premium Menu

1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT (CHOICE OF)

## STARTERS

**Crunchy aubergine** with sweet chilli sauce

**Public spicy potatoes...** or explosive?

**Truffle croquettes**

**Hummus duo (chickpeas and beetroot)** & papadum

**Truffled porcini risotto** with Parmesan cloud  
and portobello mushrooms (+€2,95)

**GREEN salad.** Green salad with avocado, baby spinach, kale,  
edamame, wasabi vinaigrette and furikake

**Fried eggs on chips**

**Creamy carrot and orange soup** with ginger, Greek-yoghurt and peanuts

**Salad with goat-cheese shavings,** raspberries, sprouts, kale and nori

**Greek salad with quinoa,** buckwheat and feta cheese

**Burrata & mango** and tomatoes (+€2)

**Linguine carbonara** with truffle yolk emulsion and guanciale

## LAND & SEA

**Poularde cannelloni** with black chanterrelles

**Thai red curry** with Iberian pork sirloin and jasmine rice

**Cheese-lover's hamburger** with housemade chips

**Jumbo shrimp with kimchi,** fried rice, vegetables and shiitake

**Duck confit** with cinnamon scented Parisienne potatoes, toasted  
corn aroma and red wine caramel

**Chicken paillard Provençal** with asparagus and truffle parmentier

**Cod loin confit Samfaina,** crispy onion and black olive powder

**Tuna tataki** with fresh seaweed salad and fresh mango (+€3)

**MR ENTRECÔTE** (+€3)

## SWEET FINISH

**Greek yoghurt sponge,** raspberry sorbet and confit red berries

**Warm cheesecake**

**Crema catalana** with caramel ice-cream

**Ice cream verrine,** made in 1972

**Tim Baon...** a favourite of our most loyal diners

**Chocolate coulant** with hand-whipped cream (+€1)

**€18,95**  
VAT included

# Menu Premium

CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

## ENTRÉES

- Aubergines croustillantes à la sauce sweet chili
- Pommes de terre sauce piquante Public... ou explosives?
- Croquettes truffées
- Duo d'houmous (pois chiche et betterave) & papadum
- Risotto aux cèpes truffés, nuage de parmesan et champignons portobello (+2,95€)
- GREEN salad. Salade verte avec avocat, pousses d'épinards, chou frisé, edamame, vinaigrette au wasabi et furikake
- Oeufs frits avec pommes de terre
- Velouté de carottes, d'orange et de gingembre avec yaourt grec et cacahuètes
- Salade aux copeaux de fromage de chèvre, framboises, jeunes pousses, chou frisé et algues nori
- Salade grecque de quinoa, sarrasin et feta
- Burrata & mangue et tomates (+2€)
- Linguine carbonara au jaune d'oeuf truffé avec guanciale

## MER ET TERRE

- Cannelloni de poularde avec trompettes de la mort
- Curry rouge thaïlandais avec filet ibérique et riz thaï
- Burger «Cheese addicted» avec frites maison
- Crevettes au kimchi, riz frit, légumes et shiitake
- Confit de canard avec pommes de terre parisiennes à la cannelle, arôme de maïs grillé et caramel de vin rouge
- Escalope de poulet à la provençale au blé et parmentier truffé
- Confit de dos de cabillaud avec ratatouille, oignon croustillant et poudre d'olives noires
- Tataki de thon avec salade d'algues et mangues fraîches (+3€)

## M ENTRECÔTE (+3€)

## TOUCHE FINALE SUCRÉE

- Gâteau moelleux au yaourt grec, sorbet à la framboise et fruits rouges confits
- Cheesecake tiède
- Crème Catalane avec glace au caramel
- Coupe de glace, made in 1972
- Tim Baon... le dessert favori de nos clients les plus fidèles
- Coulant au chocolat avec crème fouettée à la main (+1€)

18,95€  
TVA incluse