

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€)

19,60€
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)

€19,60
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€)

19,60€
TVA incluse