

MENU PREMIUM

CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

AMUSE-BOUCHES

Pommes de terre sauce piquante ou explosives?

Croquettes truffées

Risotto aux cèpes truffés, nuage de parmesan et champignons portobello (+2,95€)

Oeufs frits

'Gaspacho'' andalou traditionnel

Salade aux copeaux de fromage de chèvre, framboises, jeunes pousses, chou frisé et algues nori

Gratte-ciel tomates et mozzarella Fior di Latte

Burrata & mangue et tomates (+2€)

Mezzi rigatoni alla puttanesca aux olives noires crémeuses



MER & TERRE

Curry rouge thaïlandais avec filet ibérique et riz thaï

« **Cheeseburger addicted** » et ses 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 (+3€)

Tataki de thon avec salade d'algues et mangues fraîches

M. ENTRECOT au romarin tagliata (+3€)

TOUCHE FINALE SUCRÉE

Cake au yaourt grec, sorbet à la framboise et fruits rouges confits

Cheesecake tiède

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



PREMIUM MENU

1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT

STARTERS

Spicy potatoes...
or explosive?

Truffle croquettes

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

Fried eggs on chips

Traditional andalusian
"gazpacho"

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

Tomato & mozzarell
skyscraper fior di latte

Burrata & mango
and tomatoes (+2€)

Mezzi rigatoni
alla puttanesca with creamy
black olives



SEA & LAND

Thai red curry with Iberian pork

Cheeseburger Ginger style
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
with samfaina, crispy onion and
black olive powder (+3€)

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

MR. ENTRECOT
in rosemary tagliata (+3€)

SWEET FINISH

Greek yoghurt sponge, raspberry sorbet and confit red berries

Warm cheesecake

Catalan 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



MENÚ PREMIUM

ESCOGE UN ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE

ENTRANTES

Bravas...

o explosivas?

Croquetas trufadas

Rissoto de ceps

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

Huevos estrellados

Gazpacho andaluz

tradicional

Ensalada con virutas

de cabra y frambuesa, brotes,
kale y alga nori

Rascacielos de tomate

& mozzarella fior di latte

Burrata & mango

y tomate (+2€)

Mezzi rigatoni

alla puttanesca con cremoso
de olivas negras



MAR Y TIERRA

Curry rojo Thai

con solomillo ibérico y arroz jazmín

Cheeseburger Ginger style

y sus fritas caseras

Gambones con kimchi,

arroz frito, verduritas y shitake

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 trufada

Lomo de bacalao

con sanfaina, cebolla crujiente
y polvo de aceitunas negras (+3€)

Tataki de atún

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

SR ENTRECOT (+3€)

DULCE FINAL

Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados

Cheesecake templado

Crema Catalana

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

