

Dos almas

BISTRO & BAR
PARIS

Menu

MENU DAILY : ENTREE + PLAT + DESSERT 44€
Daily Menu: Starter + Main course + desert

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 37€
Starter + Main course or Main course + Desert
DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 A 14H30 | MONDAY TO FRIDAY - 12AM - 2:30 PM

MENU DECOUVERTE EN 4 ETAPES 59€

Discovery menu in 4 steps
TOUS LES SOIRS DE 19H A 22H30 | EVERY EVENING 7PM TO 10 PM

ACCORD METS ET VINS 40€
Wine pairing

BRUNCH BUFFET 49€ P.P.
SERVIT TOUS LES DIMANCHES DE 12H À 15H | SERVED EVERY SUNDAY FROM 12AM TO 3PM

Entrées

STARTER

**SALADE DE POULET CONFIS EN ESCABÈCHE,
CRÈME DE LÉGUMES ANCIENS 22€**
Chicken salad « en escabèche », cream of parsnip

**« CECINA DE LEON »
BŒUF FUMÉ, CABRALES ET VINAIGRETTE AUX FRUITS SECS 22€**
"Cecina de Leon" smoked beef, cabrales and dried fruit vinaigrette

COCOTTE DE LENTILLES AU PIMENTON FUMÉ, QUINOA ET FÊTA 16€
Lentil casserole with smoked pimenton, quinoa and feta

**NOIX DE SAINT JACQUES SNAKÉES, MOUSSELINE DE POIRES RÔTIES
ET CÉLÉRI, POÛLÉE DE CÈPES 24€**
Scallops, roasted pear and celery mousseline, pan-fried porcini mushrooms

**FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON »,
CHUTNEY DE CAROTTES ET GELÉE DE COING 27€**
Home-cooked foie gras, carrot chutney and quince jelly

ENCORNETS À LA PLANCHA, RIZ À L'ENCRE DE SEICHE ET PIQUILLOS 18€
Squid à la plancha, rice with squid ink and piquillos

Plats

MAIN COURSE

**PLUMA IBÉRIQUE À LA PLANCHA, LÉGUMES DE SAISON ET CAVIAR
D'AUBERGINES 32€**
Iberian pluma a la plancha, seasonal vegetables and eggplant caviar

**FILET DE BŒUF, FOIE GRAS POÛLÉ ET MILLE-FEUILLE DE POMMES
DE TERRE 37€**
Beef tenderloin, pan-fried foie gras and potato mille-feuille

**MAGRET DE CANARD, PURÉE DE CHÂTAIGNES ET PETITS OIGNONS
GLACÉS 34€**
Duck breast, chestnut purée and glazed onions

POULPE À LA PLANCHA, RIZ CALDOSO SAFRANÉ AUX FRUITS DE MER 33€
Octopus a la plancha, saffron Caldosos rice with seafood

**DOS DE CABILLAUD, TAGLIATELLES DE CAROTTES ET COURGETTES,
ÉMULSION D'AIL ET HUILE D'OLIVE 31€**
Cod fillet, carrot and zucchini tagliatelle, garlic and olive oil emulsion

**FILET DE BAR À LA PLANCHA, FIDEUÀ AUX GAMBAS,
COURGE LAQUÉE AU MIEL 37€**
Sea bass fillet a la plancha, fideuà with prawns, honey-lacquered squash

**LÉGUMES MIJOTÉS FAÇON PISTO MANCHEGO, ŒUF TRUFFÉ,
HALLOUMI PLANCHA 27€**
Pisto Manchego-style simmered vegetables, truffled egg, grilled halloumi

Desserts

SWEET

TARTA DE QUESO, BISCUIT SPÉCULOOS 10€
Tarta de queso, speculoos

TORRIJAS « FAÇON PAIN PERDU », GLACE AU PAIN D'ÉPICES 10€
French toast-style torrijas, gingerbread ice-cream

TARTA DE LA ABUELA, PETIT BEURRE, CHOCOLAT 10€
Tarta de la abuela, petit beurre, chocolate

COULANT AU TURRON, SORBET POIRE 10€
Turron coulant, pear sorbet

CRÈME BRÛLÉE « CATALANE » AUX AGRUMES ET CANNELLE 10€
Crème Brûlée "Catalane" with citrus fruits and cinnamon

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANCO-ESPAGNOLS 12€
Assortment of Franco-Spanish cheeses

a Partager

TO SHARE
17H - 22H

SÉLECTION DE FROMAGES 18€
Cheese board

SÉLECTION DE JAMBON « CINCO JOTAS » 38€
Sélection of ham « Cinco Jotas »



PATATAS BRAVAS 12€
Patatas bravas

CROQUETAS DE JAMBON 12€
Croquetas de Jamon

CALAMARS EN TEMPURA 16€
Tempura Calamari

SÉLECTION BELLOTTA 24€
Selection Bellotta

PLANCHE DE TAPAS ESPAGNOLE 35€
Spanish tapas plancha

PIMIENTOS DEL PADRON 8€

GAMBAS SAUTÉES À L'AIL 18€
Garlic prawns



ICI, PAYEZ EN POINTS
MELIÀREWARDS

Chaque fois que ce symbole apparaît, vous pouvez payer avec vos points Melià Rewards.
Si vous n'êtes pas encore membre de Melià Rewards, vous pouvez vous inscrire
sur [meliarewards.com](https://www.meliarewards.com) et commencer à profiter de nombreux avantages.

250 € = 1 €/€
Plus de renseignements
à la réception