

maxime

CAFÉ | RESTAURANT | EVENTS

PARA PICAR

Calamares fritos en tempura con mahonesa asiática

Japanese style fried squid rings with Asian mayonnaise

16,50€

100gr de Jamón Ibérico de bellota con pa amb tomaquet

100gr of Iberian "Bellota" ham served with bread and tomato

24.50€

Alitas de pollo fritas al estilo Thai con salsa agridulce

Thai style fried chicken wings with sweet & chili sauce 100gr de Jamón Ibérico de bellota con pa amb tomaquet

11.50€

SNACKS & ENSALADAS

Baguette Club "Vall D'Or" con tomates, huevo, bacon, pollo y queso Emmenthal
Baquette Club "Vall D'Or" with tomatoes, egg, bacon, chicken and Emmenthal cheese

7.75€

Baguette de Jamón Serrano y queso Mahonés con tomate, cogollo y rucula
Baquette with Serrano ham, Mahon cheese, tomatoes, lettuce and rocket salad

6,75€

Sandwich-bikini de jamón york y queso Emmenthal, servido con patatas fritas y ensalada

Toasted ham and cheese sandwich with French fries and salad

13.50€

Sandwich Club con huevo, bacon, pollo, queso, tomate con patatas fritas y ensalada
Club sandwich with chicken, bacon, cheese, fried egg, tomatoes with French fries and chips

15.75€

Hamburguesa casera de ternera con tomate, cebolla, queso con patatas fritas y ensalada
Homemade beef burger with tomatoes, onion, cheese, French fries and salad

16.50€

Ensalada Romana con salsa Caesar, huevo pochado, crostones y queso
Roman salad with Caesar sauce, poached egg, croutons and Parmesan cheese

13.50€

Ensalada variada con queso de cabra gratinado, jamón de pato e higos asados

Mixed salad with gratinated goats' cheese, cured ham of duck and braised figs

15.75€

Ensalada mixta con crujiente de langostinos y vinagreta de maracuyá

Mixed salad with crispy king prawns and passion fruit dressing

16.50€

ENTRANTES

Crema de la semana

Cream of the week 8.75€

Salmón marinado sobre blini de patata con "crème fraiche a las finas hierbas

Marinated salmon on potato blini with "crème fraiche" with fine herbs 14.50€

Bruschetta de tomate confitado y mozzarella gratinada con jamón Ibérico y pesto

Bruschetta of candied tomato and gratinated mozzarella with Iberian ham and pesto 14.50€

Foie mi-cuit de pato con mermelada de cebolla, brioche y puré de melocotón asado

Duck Foie mi-cuit with onion marmalade, brioche and baked peach purée 16,50€

Carpaccio de solomillo de buey con rucula, Reggiano y aceite de trufa

Beef carpaccio with rocketsalat, Reggiano cheese and truffle oil 15.50€



PRECIOS I.V.A INCLUIDO

PASTAS ARROCES & NOODLES

Spaghetti Portofino con piñones, ajos, tomate fresco, guindilla y albahaca

Spaghetti Portofino with pine nuts, garlic, fresh tomatoes, chili pepper and basil 13.50€

Spaghetti a la Bolognese con carne de ternera con salsa de tomate casera

Spaghetti Bolognese with fresh beef meat and homemade tomato sauce 14.50€

Rissoto tradicional con verduras de temporada, trufa y Queso Parmesano

Traditional Risotto with vegetables, truffle and Parmesan cheese 17.50€

Pollo campero al curry amarillo estilo Thai con leche de coco y arroz basmati

Free range chicken with yellow curry Thai style
with coconut milk and Basmati rice 17.50€

Clásico Pad Thai" de langostinos con tallarines de arroz, shi-itakes y anacardos

Classic "Pad Thai" with king prawns, rice noodles, shi-itakes
mushrooms and cashew nuts 17.50€

PESCADOS

Filete de corvina asado con berenjena lacada al miso, alga wakame y caldo dashi

Roasted sea bass fillet
with miso lacquered aubergine,
wakame seaweed and dashi broth

24.50€

Rodaballo asado con puré de tomate, berenjena escalibada y aceitunas Kalamata

Baked turbot with smashed
tomato, roasted aubergine
and Kalamata olives

27.50€

CARNES

Muslo de pato confitado con col lombarda agridulce y puré de manzana y cebolla

Duck confit with sweet &
sour red cabbage and
apple purée with onion

23.50€

Pierna rellena de cordero con tabouleh de quinoa, hummus y salsa tzatziki

Stuffed leg of lamb with
quinoa tabouleh, hummus
and tzatziki sauce

24.50€

Lomo de ternera lechal al punt con muselina de patata, verduras y salsa de foie

Suckling veal loin to the point
with potato muslin, vegetable
and foie sauce

28.50€

POSTRES

Copa máxime con fresas y queso Mascarpone a la vainilla

Sundae mAxime with strawberries
and Mascarpone with vanilla 8.75€

Fondant de chocolate caliente con helado de caramelo (10 min)

Hot chocolate fondant with
caramel ice-cream (10 min) 8.75€

Tartita de requesón con sorbete de frambuesa y salsa de maracuyá

Cheesecake with raspberry
sorbet and passion fruit sauce 8,50€

Tarta tatin de pera Williams con helado de vainilla (20 min)

Tarta tatin with Williams pears
and vanilla ice cream (20 min) 8.75€

Crema Catalana con vainilla de Madagascar

"Crème Brûlée" with vanilla from madagascar 7.50€