



ENTRÉES / STARTERS

   Edamame à l'huile de truffe. Edamame with truffle oil.	6,80€	Fougasse fine aux courgettes et anchois de Palamós, copeaux de parmesan, tomates séchées, olives Kalamata, roquette et réduction de balsamique.	11,90€
  Gazpacho de pastèque, fraise et betterave accompagné d'un tartare de fraises et glace crémeuse au fromage frais. Watermelon, strawberry and beetroot gazpacho served with strawberry tartare and cream cheese ice cream.	7,20€	Fine crust courgette "coca" bread with Palamós anchovies, parmesan shavings, Kalamata olives and rocket leaves.	
 Croquettes de cresson, poireaux, noix et panko (4u.) Watercress, leek, walnut & panko croquettes (4u.)	7,90€	 Fougasse fine 100% épeautre à la crème de citrouille, guacamole, houmous de betterave, fromage feta, cresson, citron vert, coriandre et maïs grillé. 100% Fine crust courgette "coca" bread with pumpkin cream, guacamole, beet hummus, feta cheese, watercress, lime, coriander and toasted corn.	13,90€
Croquettes 100% ibérique. (4u.) croquettes 100% Iberian. (4u.)	7,90€	 Pain Bao (vapeur) farci de pulled pork, oignon croustillant, cacahuètes, sauce kimchi et salade (min. 2u.) Bao buns stuffed with pulled pork, crispy onion, peanuts, kimchi sauce and sprouts (min. 2u.)	5,90€/u
  Bravas de patate douce et poulet croustillant avec sauce de curry et coco, coriandre frais et citron vert. Sweet potato "Bravas" & crispy chicken with coconut curried sauce, fresh coriander & lime.	9,20€	Pain bao farci de tartare de saumon cru, guacamole, wakame confit, mayonnaise au wasabi, wakamé confit coriandre, citron vert et pousses d'oignon (min. 2u.) Bao bread stuffed with raw salmon tartar, guacamole, candied wakame, wasabi mayonnaise, candied wakame, coriander, lime and onion sprouts (min. 2u.)	5,90€/u
  *Hummus de pois chiche et guacamole avec dips de carotte crue, courgette, pain pintu (Sardegna) et crackers d'épeautre. *Chickpea hummus & guacamole dips with carrot sticks, courgette, pintu bread (Sardegna) & spelt crackers. *Option sans gluten, risque de contamination croisée. *Option gluten-free, cross-contamination risk.	7,90€	*Burrata truffée de Caseificio Valcolatte avec viande séchée de boeuf, roquette et pain grillé. *Truffled burrata from Caseificio Valcolatte with dried beef from León, arugula and pintu bread. *Option sans gluten, risque de contamination croisée. *Option gluten-free, cross-contamination risk.	13,90€
  Rouleau de printemps aux légumes et sésame noir, sauce à la cacahuète (mangue, laitue, carotte, avocat, menthe, coriandre) Fresh spring roll of vegetables and black sesame with peanut dressing (mango, lettuce, carrot, avocado, mint, coriander)	11,90€	 Oeufs fermiers brouillés et frites avec jambon 100 % ibérique. Fried farmers eggs with fries and 100% Iberian shoulder.	15,90€

 **VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN**
Ne contient ni viande ni poisson..
Doesn't contain meat or fish.

 **VÉGÉTALIEN / VEGAN**
Ne contient rien d'origine animale.
It contains nothing of animal origin.

 **PRODUIT AVEC DES INGRÉDIENTS SANS GLUTEN*
MADE FROM GLUTEN-FREE INGREDIENTS***
*Risque de contamination croisée.
*Cross pollution risk.

 **SANS LACTOSE /
LACTOSE-FREE**




 **PIQUANT /
SPICY**



MOOD




SENSORIAL RESTAURANT






BOWLS

   **Hawai** 13,90€
Riz à sushi, avocat, concombre, edamame, pamplemousse, mélange de laitue, graines et ceviche de courbine au lait de tigre et noix de coco.
Sushi rice, avocado, cucumber, edamame, grapefruit, lettuce mix, seeds and sea bass ceviche with tiger's milk and coconut.

  **Mood** 13,90€
Quinoa, poulet sauté au gingembre, ananas, patate douce rôtie, brocolis, mangue, tomates Cherry, oignons frits et coriandre avec vinaigrette au curry et à la mangue.
Quinoa, ginger chicken stir fry, pineapple, roasted sweet potato, broccoli, mango, cherry tomatoes, fried onions and coriander with mango and curry dressing.

  **Fuji** 13,90€ 
Riz rouge Ermes, edamame, concombre, radis, avocat, pomme verte, tartare de saumon, algue wakame, mélange de graines avec vinaigrette de miso blanc.
Ermes red rice, edamame, cucumber, radish, avocado, green apple, salmon tartare, wakame seaweed, seeds mixed with white miso dressing.

  **Tout cuit ! Bowl Nilo** 13,20€ 
Blé vert freekeh, betterave, citrouille, pois gourmands, asperges sauvages, brocolis, okra, cranberry et graines de citrouille grillées avec vinaigrette aux agrumes.
All cooked! Freekeh green wheat, beetroot, pumpkin, snow peas, wild asparagus, broccoli, okra, cranberry and roasted pumpkin seeds with citrus vinaigrette.


INGRÉDIENT EXTRA INGREDIENTS EXTRA

① Poulet sauté | Saumon frais à la plancha | Halloumi rôti - 3,50€
Stir-fried chicken | Fresh grilled salmon | Roasted Halloumi

② Fromage feta / Avocat - 1,90€
Feta cheese / Avocado

~~~~~  
Laisse-toi conseiller par notre équipe  
Let you advise for our squad

## CARPACCIOS

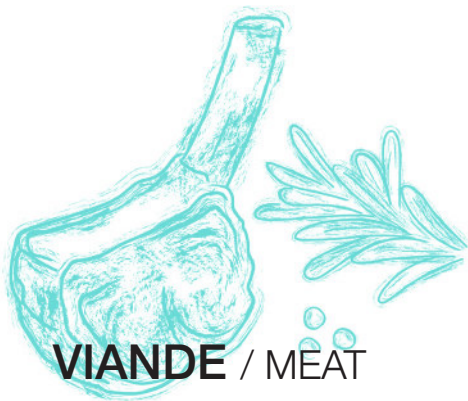
 **\*Carpaccio de saumon** - 16,90€  
kiwi frais, émulsion de mangue et fruit de la passion, pousses de germes, ciboulette, sésame noir, citron vert et pan pintu (Sardaigne)  
Salmon carpaccio, fresh kiwi, mango and passion fruit emulsion, sprout sprouts, chives, black sesame, lime juice and pan pintu (Sardinia)

**\*Carpaccio de bœuf** - 16,80€  
aux copeaux de parmesan, câpres, pousses, tomates séchées au soleil et pan pintu (Sardaigne).  
Beef carpaccio with Parmesan shavings, capers, sprouts, sun-dried tomatoes and breadcrumbs (Sardinia).

\*Option sans gluten, risque de contamination croisée.  
\*Option gluten-free, cross-contamination risk..

Sil vous plaît signaler toute intolérance au serveur.  
Please report any intolerance to the waiter

BOWLS & CARPACCIOS



# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## VIANDE / MEAT

Toutes les viandes sont accompagnées de frites naturelles  
All meats are accompanied by natural French fries

- 🍷 Tartare de boeuf - 22,90€  
Cornichons, capres, échalote, shitake mariné et jaune d'oeuf.  
Beef tartar with pickles, capers, chives, shallots, marinated shitake mushroom & egg yolk.
- 🍷🍷 Tataki de de bœuf - 15,90€ NEW  
avec crudités aigres-douces et sauce kimchee.  
Tataki de buey con crudite agridulce y salsa kimchee.
- 🍷🍷 Cote de Boeuf - 69€/kg  
extra premium angus VACUM Matureé 50 jours grille (1,2-1,6kg)  
Vacum Premium grilled ribeye steak VACUM extra premium angus aged 50 days (1.2-1.6 Kg)
- 🍷🍷 Moelleux de jarret de veau - 29€/kg  
(1,2 / 1,6kg) Avec pommes frites nature (1-2 pax)  
Tender veal shank (1,2 / 1,6kg) With natural chips (1-2 pax)
- 🍷🍷 Blanc de poulet fermier mariné - 16,90€  
et cuit à basse température, humus de pois chickle, émulsion d'avocat et coriandre.  
Marinated free-range chicken with lime cook at low temperature, chickpea hummus and avocado coriander emulsion.
- 🍷🍷 Plume de porc ibérique Bísaro grillée - 24,90€  
avec chimichurri de pistache, fines herbes et tomate concassée.  
Grilled Bísaro Iberian pork feather with pistachio chimichurri, fine herbs and crushed tomato.
- 🍷🍷 Magret de Canard Label Rouge (450g) 1/2  
Compote de pommes et miel de chataigner. 17,90€  
Duck breast Label Rouge (450g) 1  
With apple compote and chestnut honey. 24,90€

## POISSON / FISH

Fish and chips de sole, 18,90€  
sauce béarnaise froide NEW  
Sole fish and chips with cold bearnaise sauce.

## BURGERS

- 🍷🍷🍷 VEGGIE'S Burger - 15,90€  
Burger de légumes fait maison à base d'azuki, quinoa, épinards, avec tranches de tomate, avocat, ciboulette, mélange de laitue, pain sans gluten et garni de frites naturelles.  
Homemade vegetable burger made of azuki, quinoa, spinach, with slices of tomato, avocado, chives, mix of lettuce, gluten-free bread and garnished with natural French fries.
- Hamburguesa MOOD\*\* - 16,90€  
190 g de viande de boeuf, fromage Taleggio, bacon Bísaro ibérique, oignons confits, courgette grillé, sause à la truffe, pain boulanger et garni de frites naturelles.  
190 gr of beef, taleggio cheese, Iberian bacon Bísaro, glazed onion, grilled courgette, truffle sauce, homemade bun and with natural French fries.

\*\*OPTION: HAMBURGER SANS gluten\* 1,50 €

\*\*OPTION BURGER gluten-FREE\* 1,50 €

\*Risque de contamination croisée

\*Cross-contamination risk

VIANDE ET POISSON / MEAT AND FISH

# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## RISOTTO / RIZ

- ⑤ Riz de poulpe avec émulsion paprika (minimum 2 pax.) 18,90€  
Octopus rice with paprika emulsion (minimum 2 pax.)  
par personne  
per person
- ⑤ Risotto de queue de boeuf à la truffe et Parmigiano Reggiano. 15,90€  
Oxtail risotto with truffle & Parmegiano Reggiano.
- ④⑤⑥ Risotto de quinoa au potiron confit, châtaignes, shitake et miso rouge. 13,90€  
Quinoa risotto with candied pumpkin, chestnuts, shitake and red miso.
- ④⑤⑥ Curry vert de légumes et tofu au lait de coco avec riz rouge 13,90€  
intégral Ermes. (Okra, brocolis, carotte, pois gourmands)  
Vegetables and tofu green curry with coconut milk and Ermes  
integral red rice. (Okra, broccoli, carrot, snow peas.)

## PÂTES / PASTA

### CLASSIQUES / CLASSIC

- ⑤ Garganelli saute aux asperges vertes 15,90€  
courgettes, epinard frais  
et burrata au pesto de pistache,  
mente, tomate et basilic. **NEW**  
Garganelli with sautéed green  
asparagus, zucchini, spinach,  
and burrata valcolatte.  
Seasoned with pistachio pesto,  
mint, tomato and basil.
- ⑥ Papardelle au homard artichaud 26,90€  
poêlée, fenouil croustillant  
et sauce légère de homard. **NEW**  
Papardelle with lobster,  
fennel, sautéed artichokes  
and their maric sauce.
- ⑥ Spaghetti alle Vongole 18,50€  
Sauce tomate, sauce aux  
fruits de mer, palourdes,  
ail, oignon nouveau, persil,  
tomates cerises et vin blanc.  
Tomato sauce, seafood  
sauce, clams, garlic, spring  
onion, parsley, cherry  
tomatoes and white wine.
- ⑤ Fettuccine à la truffe d'été 18,90€  
et au parmesan « alla ruota » **NEW**  
Fettuccine with summer truffle  
and parmesan "alla ruota".

### REMPILES / FILLED

- ⑤ Raviolis 100% d'épeautre 16,20€  
Farcies aux légumes et a la  
ricotta, noisette, pesto,  
fromage Pecorino, dés et sauce  
de courgettes et crème fraîche.  
Spelt raviolis, stuffed with  
vegetables and fresh cheese,  
hazelnut, pesta, pecorino,  
with sauce and cubes of  
zucchini and milk cream.



### PÂTE DE MAÏS / CORN PASTE Pâtes sans gluten / pasta gluten-free

- ⑤ Fettuccine de maïs  
Fettuccine of corn

**Vous pouvez demander à accompagner  
n'importe qui SAUCE:**

Asperges vertes - 15,90€  
Homard - 26,90€  
Alle Vongole - 18,50€

**You can ask to accompany anyone sauce:**

Green asparagus - 15,90€  
Lobster - 26,90€  
Alle Vongole - 18,50€

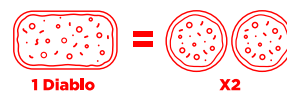
# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT



## PINSA ROMANA

NEW



Nos "pinsas" sont comme les pizzas habituelles mais avec une plus grande fermentation et moins de gluten, ce qui les rend plus digestif et sain Vous pouvez aussi les partager... ou pas ;)

Our "pinsas" are like the usual pizzas but with greater fermentation and less gluten, which makes them more digestive and healthy You can also share them... or not ;)

### MARGARITA LA LOCA

Tomate, mozzarella, huile d'olives et de basilic et parmigiano reggiano.  
Tomato, mozzarella, olives and basil oil and parmigiano reggiano.

16,30€

### PECADO ORIGINAL

Tomate, mozzarella, bisaro pepperoni naturel, poivre vert croustillant et origan.  
Tomato, mozzarella, natural bisaro pepperoni, crispy green pepper and oregano.

16,50€

### 4 TENTACIONES

Tomate, mozzarella, chorizo, bacon Bisaro, jambon extra sucré, champignons, artichauts, olives Kalamata et origan.  
Tomato, mozzarella, chorizo, Bisaro bacon, extra sweet ham, mushrooms, artichokes, Kalamata olives and oregano.

18.30€

### MENTIRA PIA

Crème de truffe noire, champignons frais, bacon Bisaro et âne.  
Cream of black truffle, fresh mushrooms, bacon Bisaro and donkey.

19,20€

### LUJURIA SIN FIN

Tomate, mozzarella, taleggio, jerky, pistaches d'âne et huile de truffe.  
Tomato, mozzarella, taleggio, jerky, donkey pistachios and truffle oil.

19,50€

### PURA AVARICIA

Crème au lait, mozzarella, gorgonzola, taleggio, cheddar, ricotta et origan.  
Milk cream, mozzarella, gorgonzola, taleggio, cheddar, ricotta and oregano.

17,50€

**OPTION : SANS GLUTEN\* / OPTION: GLUTEN-FREE\* 3,50 €**

\*Risque de contamination croisée  
\*Cross-contamination risk

PINSA ROMANA

# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## DESSERTS

- Tiramisu à la framboise et thé matcha. 6,50€  
Raspberry tiramisu and matcha tea.
- Profiterole géante fourrée de glace mascarpone et crème, 7,80€  
chocolat chaud (origine Saint-Domingue 70 %)  
Giant profiterole stuffed with mascarpone and cream, ice cream,  
with warm chocolate (70% chocolate from Santo Domingo)
- 🍷 Coulant au chocolat (origine Saint-Domingue 70%) 6,90€  
et sa glace aux agrumes.  
Coulant (70% chocolate from Santo Domingo) with citrus ice cream.
- 🍷 Cheesecake à la mangue et ananas avec un crumble 6,90€  
de coco et copeaux de chocolat blanc.  
Mango-pineapple cheesecake with coconut-white chocolate crumble.
- 🌱🍷🍷 Raviolis d'ananas farçis à la panna cotta 6,90€  
végétale de coco et glace piña colada. NEW  
Pineapple ravioli stuffed with coconut panna cotta  
and piña colada ice cream.
- 🌱🍷🍷 Verrine MOOD, lait de coco, graines de chia, 6,80€  
fruits exotiques et crumble de coco.  
MOOD terrine, with coconut milk, chia, exotic  
fruits and coconut crumble.
- 🍷🍷 Fondant au chocolat evocao et au caramel beurre salé, avec 6,90€  
glace au café et Baileys. Crème à la vanille Bourbon. NEW  
Evocao chocolate and salted butter caramel fondant, with  
coffee and Baileys ice cream and Bourbon vanilla cream.
- 🌱🍷 Pavlova aux fruits de saison et chantilly à la vanille 7,20 €  
Pavlova with seasonal fruits and vanilla Chantilly cream NEW



DESSERTS

# MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

## VINS / WINES

### Organic&Orgasmic

 0,20L  0,5L  0,75L  2L

Vi ecològic, natural i biodinàmic de petits productors. *Wine is sexy!*  
Vino ecológico, natural y biodinámico de pequeños productores. *Wine is sexy!*

3,80 € 10,50 € 18,90 € 35,50 €

Blanc, Sauvignon blanc jove 100%

Negre, Syrah 100%

### Vins Rouges/Red wines

 0,75L


|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Le Naturel, ecològic i biodinàmic, Garnatxa                   | 19,90 € |
| Hacienda Lopez de Haro Crianza, Rioja, Tempranillo i Graciano | 21,90 € |
| Hacienda Lopez de Haro Reserva, Rioja, Tempranillo i Graciano | 25,50 € |
| El Pacto, Rioja, autor, 100% tempranillo                      | 29,50 € |
| Bardos Romàntica, Crianza, Ribera del Duero, 100% tinta fina  | 25,50 € |
| Bardos Reserva, Ribera del Duero, 100% tinta fina             | 29,90 € |
| Matsu Recio, Toro, 100% tinta de toro                         | 28,90 € |
| Garnacha Fosca de Priorat, 100%                               | 28,50 € |

### Vins Blancs/ White wines

 0,75L

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Bardos, Verdejo, Rueda                                        | 21,90 € |
| Libalis Blanco, Moscatel, viura i malvasia, Valles de Sadacia | 24,50 € |
| Libalis Frizz, Moscatel, Valles de Sadacia                    | 19,90 € |
| Atlantis Albariño, Rias Baixas                                | 25,90 € |
| Aroa Laia, Garnacha Blanca, Navarra                           | 24,90 € |

### Vins Rosés/Rosé wines

 0,20L  0,75L

|                                                             |        |         |
|-------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Aroa Larrosa, Garnacha, Navarra, ecològic i biodinàmic      | 3,80 € | 24,50 € |
| Libalis Rosat, Garnacha tinta i moscatel, Valles de Sadacia |        | 19,80 € |

### Magnums

 1,50L

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| Bardos Romantica - Crianza Magnum, Ribera del Duero | 48,90 € |
| Hacienda Lopez de Haro - Reserva MAGNUM, Rioja      | 48,90 € |
| Matsu joven - Crianza Magnum, Toro                  | 46,90 € |
| Bardos Verdejo (Blanc/Blanco), Rueda, 100% Verdejo  | 42,20 € |

### Cavas et Champagnes/ Sparkling wines

 0,75L

|                                                                               |          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Pares Baltà Brut, ecològic, Macabeu, Xare-lo y Parellada                      | 24,50 €  |
| Germans Berdié - Amor Flower, Reserva, Macabeu, Xare-lo, Parellada i Garnatxa | 28,90 €  |
| Gosset Grande Reserve, Champagne                                              | 46,50 €  |
| Cristal de Louis de Roederer Brut, Champagne                                  | 240,00 € |