Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten
y de frutos con cáscara. Consultar por favor.

ES

## TAPAS Y PLATILLOS

Pan con tomate

Patatas Bravas

Croquetas de setas (3 u.)

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de chipirón en su tinta

Mix de croquetas

Tortilla de patata con pan con tomate ( )

Alitas de pollo al sweet chilli

Hummus de garbanzo y pistacho con pan de libanés

Puerro al carbón con queso Mahón
y vinagreta de mostaza y nueces

Gambas al ajillo

Calamares a la andaluza

Ceviche de corvina con leche de tigre al rocoto

Tartar de atún, alga wakame, guacamole y sésamo

Steak tartar cortado a cuchillo

Plato de jamón ibérico y pan con tomate ( )

Queso Urgèlia fundido con pan de malta al Josper ( ) ( )

Tabla de quesos ( ) ( )

## LIGEROS

Sopa de Cebolla gratinada

Ensalada de escarola, granada, nueces
y queso Manchego ( )

Burrata con berenjena asada, tahina y granada

Nuestra ensalada César

Carpaccio de pulpo al olivo

---

Frutos secos · Cacahuetes · Leche · Gluten
Huevo · Mostaza · Sulfitos · Apio · Sésamo
Soja · Pescados · Moluscos · Crústaceos

Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten
y de frutos con cáscara. Consultar por favor.

ES

## PRINCIPALES

Salmón al carbón con miso, lima y arroz venere

Lubina a la plancha con verduritas

Tataki de atún con puré de boniato y setas

Curry amarillo con verduras y gambas ⇒ *Opc. vegana*

Hamburguesa de vaca Gallega, cheddar, gouda y pepinillo SO₂

Milanesa de pollo rellena de queso, tomate seco y albahaca SO₂

Canelón de rabo de buey estofado al vino tinto
con bechamel gratinada SO₂

Chuletón de vaca madurada 30 días con salsa Café de París
(500g con hueso) ( ) ( ) ( )
o Guarnición a elegir:
Patatas fritas / Ensalada (CONSULTAR) /Arroz integral

## ARROCES

Arroz de secreto ibérico, espárragos
y ajo tierno SO₂

Arroz de mar con calamar y almejas SO₂

Arroz de espárragos, verdes, alcachofas y judía fina

Arroz negro SO₂

Fideuá SO₂

## POSTRES

*Soufflé* de chocolate con helado de stracciatella ( )

Crema de pistacho con helado de aceite virgen exta
y carquiñoli ( )

Tarta fina de manzana con helado de vainilla ( )

Tarta de queso idiazabal con salsa de frutos rojos

Crema catalana

Helados y sorbetes artesanales 6€
⇒ Pistacho, Vainilla, Stracciatella y Coco,
Sorbete de Limón y Sorbete de Mango

---

Frutos secos · Cacahuetes · Leche · Gluten
Huevo · Mostaza · SO₂ Sulfitos · Apio · Sésamo
Soja · Pescados · Moluscos · Crústaceos

Tots els nostres plats poden contenir traces de gluten
i de fruits secs. Consulteu si us plau.

CAT

## TAPES I PLATETS

Pa amb tomàquet

Patates *Bravas* SO2

Croquetes de bolets (3 u.)

Croquetes de pernil ibèric SO2

Croquetes de xipiró amb la seva tinta

Variat de croquetes SO2

Truita de patata amb pa amb tomàquet ( )

Aletes de pollastre al sweet chilli SO2

Hummus de cigrons amb pistatxo i pa libanes

Porro al carbó amb formatge Maó
i vinagreta de mostassa nous SO2

Gambas a "l'ajillo"

Calamars a la andalusa

Ceviche de corbina amb llet de tigre al rocoto SO2

Tàrtar de tonyina amb alga wakame, guacamole
i sèsam SO2

Steak tartar tallat a ganivet SO2

Plat de pernil ibèric amb pa amb tomàquet ( )

Formatge Urgèlia fos amb pa de malta al Josper ( ) ( )

Taula de formatges ( ) ( )

## FRESCOS

Sopa de ceba gratinada SO2

Amanida d'escarola, magrana, nous
i formatge manxec ( ) SO2

Burrata amb albergínia rostida, tahina i magrana

La nostra amanida Cèsar SO2

Carpaccio de pop a l'olivera SO2

---

Fruits secs · Cacauets · Llet · Gluten · Ou
Mostassa · SO2 Sulfits · Api · Sèsam · Soja
Peix · Mol·luscs · Crustacis

Tots els nostres plats poden contenir traces de gluten
i de fruits secs. Consulteu si us plau.

CAT

## PRINCIPALS

Salmó al carbó amb miso, llima i arròs venere

Llobarro a la planxa amb verdures

Tataki de tonyina amb puré de moniato i bolets

Curri amb verdures i gambes ⇒ *Opc. vegana*

Hamburguesa de vedella Gallega amb cheddar,
gouda i cogombrets $SO_2$

Milanesa de pollastre farcida amb formatge, tomàquet sec
i alfàbrega $SO_2$

Canelò de cua de bou estofada al vi negre amb beixamel
gratinada $SO_2$

Xuletó de vedella madurada 30 dies amb salsa Café de París
(500 g aprox., amb os) ( ) ( )( )
o Guarnició a escollir:
Patates fregides / Amanida (CONSULTAR) / Arròs integral

## ARROSSOS

Arròs de secret ibèric amb espàrrecs i alls tendre $SO_2$

Arròs mariner amb calamar i cloïsses $SO_2$

Arròs d'espàrrecs, brocoli i mongeta fina

Arròs negre $SO_2$

Fideuà $SO_2$

## POSTRES

Soufflé de xocolata amb gelat de stracciatella ( )

Crema de pistatxo amb gelat d'oli d'oliva verge extra
i carquinyoli ( )

Pastís fi de poma amb gelat de vainilla ( )

Pastís de formatge Idiazábal amb salsa de fruits vermells

Crema catalana

Gelats i sorbets artesanals 6€
⇒ Pistatxo, Vainilla, Stracciatella i Gelat de coco, Sorbet
de Llimona i Sorbet de Mango

---

Fruits secs · Cacauets · Llet · Gluten · Ou
Mostassa · $SO_2$ Sulfits · Api · Sèsam · Soja
Peix · Mol·luscs · Crustacis

All our dishes may contain traces of gluten and shell fruits.
Please consult.

EN

## TAPAS AND DISHES

Toasted bread spread with tomato

Patatas *Bravas*

Mushroom croquettes (3 pcs)

Iberian ham croquettes

Croquettes filled with baby squid in its ink

Assorted croquettes

Spanish potato omelette with tomato-rubbed bread ( )

Sweet chilli chicken wings

Chickpea hummus with pistachio and pita bread

Charcoal-grilled leek with Mahón cheese
and walnut and mustard vinaigrette

Prawns *"al ajillo"*

Andalusian-style squid

Peruvian sea bass ceviche with Rocoto´s tiger milk

Tuna tartare with wakame seaweed, guacamole
and sesame seeds

Hand-chopped steak tartare

Iberian ham plate with bread with tomato and olive oil ( )

Melted Catalan cheese with malt bread grilled on the Josper ( ) ( )

Cheese platter ( ) ( )

## FRESH

Gratinated onion soup

Salad escarole with pomegranate, walnut
and Manchego cheese ( )

Burrata with roasted aubergine, tahini
and pomegranate

Our Caesar salad

Olive octopus carpaccio

Nuts Peanuts Milk Gluten Eggs
Mustard Celery Sulphites Sesame
Soy Fishes Mollusks Crustaceans

All our dishes may contain traces of gluten and shell fruits.
Please consult.

EN

## MAIN COURSE

Charcoal grilled salmon with miso, lime and venere rice

Grilled sea bass with roasted vegetables

Tuna tataki with sweet potato purée and mushrooms

Curry with vegetables and prawns ⇒ *Vegan option*

Galician beef burger with cheddar, gouda and pickles SO₂

Chicken schnitzel stuffed with cheese, sun-dried tomato and basil SO₂

Braised oxtail cannelloni in red wine with gratinated béchamel SO₂

30-day aged beef rib steak with Café de Paris sauce (approx. 500 g, bone-in) ( ) ( ) ( )
o Side to choose:
French fries / Salad (CONSULT) / Brown rice

## PAELLAS

Iberian pork special cut paella with asparagus and spring garlic SO₂

Sea food paella with calamari and clams SO₂

Paella with asparagus, artichokes and fine green beans

Black paella SO₂

Fideuà SO₂

## DESSERT

Chocolate soufflé with stracciatella ice cream ( )

Pistachio cream with extra virgin olive oil ice cream and carquinyoli (Catalan almond biscuit) ( )

Apple pie with vanilla ice cream ( )

Idiazábal cheesecake with red berry sauce

Catalan cream

Homemade ice creamand sorbets 6€
⇒ Pistachio, Vanilla, Stracciatella & Coconut ice cream, Lemon sorbet and Mango sorbet

---

Nuts · Peanuts · Milk · Gluten · Eggs
Mustard · Celery · SO₂ Sulphites · Sesame
Soy · Fishes · Mollusks · Crustaceans