

para abrir el apetito

to open your appetite

Ostra Amelie spéciale de claire verte sélection n°3 al natural 5€/u
Amelie spéciale de claire verte sélection natural n°3 oyster

Anchoa del Cantábrico 00 doble filete 5€/u
Anchovy from Cantabrian Sea 00

Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra 5€
Marinated anchovy, tomato, lime, pumpkin and almond seeds mince

Terrina de foie hecho en casa con compota de manzana verde casera y tostaditas 23€
Homemade foie gras terrine with homemade green apple compote, and toasted bread

Patatas bravas Planta Baja, lingotes de patata con salsa brava de chipotles, pimentón de la Vera y alioli suave de ajo escalivado 7,5€
Patatas bravas, potato bullion with chipotle brava sauce, paprika from La Vera and mild roaster garlic aioli

Paletilla ibérica de bellota 100% 70gr 23€
100% Iberian acorn-fed ham shoulder 70gr

Pan de coca con tomate de colgar 4,5€
Coca bread with tomato

Croqueta de pollo de payés hecha en casa 3,5€/u
Homemade free range chicken croquette

Tortilla de patatas jugosa con cebolla confitada 8€
Juicy potato omelet with caramelized onion

para empezar to start with

Ensalada de terraza, mix de hojas de roble verde, roble rojo, canónigos y rúcula. 14,5€
Aguacate, tomate seco, tomate cherry, remolacha y polvo de castañas.
Terrace salad, a mix of green and red oak lettuce, lamb's lettuce, and arugula.
Avocado, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, beetroot, and chestnut powder

Stracciatella de burrata con tomate cherry confitado, aceite de albahaca y avellanas 16€
Burrata stracciatella with roasted cherry tomato, basil oil and hazelnuts

Coca de recapte con base de crema de berenjena asada, cebolla caramelizada, queso emmental, tomate cherry confitado y anchoas 16€
Coca de recapte, with a roasted eggplant cream base, caramelized onions, Emmental cheese, candied cherry tomatoes, and anchovies

Crema de calabaza asada, raviolis de ricota y espinacas, y chips de tubérculos 15€
Roasted pumpkin soup, ricotta and spinach ravioli, and root vegetable chips

Salteado de setas de temporada, huevo a baja temperatura y salsa de trufa negra 24€
Sautéed seasonal mushrooms, slow-cooked egg, and truffle sauce

Roast beef de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula 20€
Roast beef, capers, rocket salad and mustard vinaigrette

para rematar to top it all

Lomo de rodaballo a la plancha y su jugo, con crema de berenjena ahumada y rossinyols 25€
Grilled turbot loin with its juice, with smoked eggplant cream and chanterelle mushrooms

Lomo de bacalao a baja temperatura, crema de céleri y alcachofas salteadas 24€
Cod loin cooked at low temperature, celery cream, and sautéed artichokes

Lomo de salmón a la plancha, mini verduritas del huerto y salsa teriyaki 19€
Grilled salmon loin, mini vegetables and teriyaki sauce

Arroz de sepia y zamburifias (min. 2p) 24€/p.pax
Cuttlefish and scallop rice (min. 2p)

Terrina de cordero lechal cocinado a baja temperatura, crema de boniato asado, champiñón mini y su jugo 24€
Lamb terrine cooked at low temperature, roasted sweet potato cream, mini mushrooms, and its juice

Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso Cheddar, cebolla caramelizada, mostaza, pepinillos, alcaparras y patatas fritas caseras 18€
Beef burger in a brioche bun, Cheddar cheese, caramelized onions, mustard, pickles, capers, and homemade french fries

Solomillo de ternera a la plancha con parmentier de patata, foie y salsa de ternera 26€
Grilled beef tenderloin with potato parmentier, foie gras, and beef sauce

Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza 23€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard

Papardelle fresco, setas de temporada salteadas, salsa de ceps y queso parmesano 18€
Fresh pappardelle pasta, mushroom sauce, seasonal mushrooms, and Parmesan cheese

postres

desserts

Flan de quesos, helado de carquiñoli, miel de caña y compota de frutos rojos 8€
Cheeses flan, *carquinyoli* ice cream, cane honey, and red berry compote

Texturas de chocolate con helado de vainilla y fresas frescas 8€
Chocolate textures with vanilla ice cream and fresh strawberries

Cheescake Planta Baja 7€

Lemon pie Planta Baja 7€

Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, chocolate) *vegano 7,5€
Artisan ice cream (vanilla, lemon*, chocolate) *vegan

Mini gintonic 9€
100&NOMORE Ginebra artesanal hecha en Barcelona con eneldo, lavanda, hinojo y alga nori
100&NOMORE handcrafted gin made in Barcelona with dill, lavender, fennel, and nori seaweed

Espresso Martini 14€

Surtido de quesos 20€

Crottin. Cabra. Francia

Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña

Comté. Vaca. Francia

Amets. Oveja. País Vasco

Stilton. Vaca. UK

Selection of traditional cheeses

Crottin. Goat. France

Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia

Comté. Cow. France

Amets. Sheep. Basque Country

Stilton. Cow. UK
