

para abrir el apetito

to open your appetite

Ostras 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 4,5€/u
Anchovy from Cantábrico 00

Patatas bravas Planta Baja, lingotes de patata con salsa brava de chipotes, pimentón de la Vera y alioli suave de ajo escalivado 6€
Potato bullion with chipotle brava sauce, paprika from La Vera and mild roaster garlic aioli

Paletilla ibérica de bellota 100% 70gr 21€
100% Iberian acorn-fed ham shoulder 70gr

Cecina de buey de León "El Capricho" 70gr 19€
Cecina (cured ox beef) from León "El Capricho," 70gr

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

Croqueta de pollo de payés 3,5€/u
Free range chicken croquette

Croqueta de jamón ibérico de bellota 100% 3,5€/u
100% Iberian ham croquette

Tortilla jugosa de patatas con cebolla confitada 8€
Potato and onion omelette made at the moment

Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra 14,5€
Marinated anchovy, tomato, lime, pumpkin and almond seeds mince

para empezar to start with

Verduras de primavera, esparrago blanco y verde, alcachofas, habas tiernas, guisantes del Maresme y salsa romesco	16,5€
Spring vegetables, white and green asparagus, artichokes, broad beans, Maresme peas and romesco sauce	
<hr/>	
Salmorejo Cordobés con picada de jamón Ibérico 100%, cebolla tierna y pepino	12,5€
<i>Salmorejo Cordobés</i> with 100% Iberian acorn-fed ham, tender onion and cucumber	
<hr/>	
Stracciatella de burrata con tomate cherry confitado, albahaca y avellanas	15,5€
Burrata stracciatella with roasted cherry tomato, basil and hazelnuts	
<hr/>	
Tataki de atún Balfego, chutney de mango, sésamo tostado y salsa de soja	19€
Balfego tuna tataki, mango chutney, toasted sesame and soy sauce	
<hr/>	
Ensalada de terraza, hojas de roble, escarola, aguacate, tomate cherry y vinagreta de balsámico	10€
Terrace salad, oak leaf lettuce, escarole, avocado, cherry tomato, and balsamic vinaigrette	
<hr/>	
Roast beef de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula	19€
Roast beef, capers, rocket salad and mustard vinaigrette	
<hr/>	
Pappardelle hecho a mano con tomate fresco, stracciatella ahumada y albahaca	14,5€
Handmade pappardelle with fresh tomato, smoked stracciatella cheese and basil	
<hr/>	
Esparrago blanco de Tudela al natural, salsa holandesa, anguila ahumada, huevas de trucha y germinados	15,5€
Natural Tudela white asparagus, hollandaise sauce, smoked eel, trout roe and sprouts	
<hr/>	

para rematar to top it all

Lomo de bacalao a baja temperatura sobre guiso de habitas tiernas a la catalana Cod loin at low temperature on stew of tender Catalan beans	23,5€
Taco de rodaballo a la plancha con patata confitada, ajos tiernos y alcachofas del Prat Grilled turbot, potato confit, garlic and artichokes from El Prat	24,5€
Lomo de salmón a la plancha con verduras de primavera Grilled salmon loin with spring vegetables	18€
Arroz de sepia, ñoras y judías Perona (min. 2p) Cuttlefish rice, ñoras (dried red pepper) and Spanish Perona beans (min. 2p)	20€ p.p.
Terrina de cordero lechal, cocinado a baja temperatura, berenjena, múrgulas y su jugo Terrine of suckling lamb cooked at low temperature, eggplant, <i>murgulas</i> and its juice	22€
Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso de Mahón, mostaza, pepinillos, alcaparras y patatas fritas caseras Hamburger on brioche bun, Mahon cheese, mustard, pickles, capers and homemade fries	16,5€
Muslo de pollo a la catalana con pure de patata Catalan chicken thigh with mashed potato	18€
Solomillo de ternera a la plancha con terrina de bacon, patata, manzana verde, queso Mahón, esparrago triguero y su jugo Grilled beef tenderloin with bacon terrine, potato, green apple, Mahón cheese, asparagus and its juice	24€
Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	21,5€

postres

desserts

Crema de maracuyá, helado de yogur, crumble de avellanas Passion fruit cream, yogurt ice cream, hazelnut crumble	6,5€
Tarta de chocolate con avellanas caramelizadas y helado de vainilla Chocolate cake with vanilla ice cream and caramelized hazelnuts	7€
Cheesecake Planta Baja	7€
Lemon pie casero con crumble de avellanas Homemade lemon pie with hazelnut crumble	7€
Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, yogur, chocolate) *vegano Artisan ice cream (vanilla, lemon*, yogurt, chocolate) *vegan	7,5€
Mini gintonic	8€
Espresso Martini	14€
Surtido de quesos 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. Pais Basque Stilton. Cow. UK	19€
