

APPETIZERS

Manzanilla olives from Spain

Aceitunas manzanilla con hueso

Corn mousse, seared foie gras* and corn nuts

Espuma de maíz, quicos y foie gras poêlé

Sautéed sea cucumber with lobster rice

Espardenyes de la Costa Brava a la plancha con arroz de bogavante

Spanish Ibérico ham and toasted “pa amb tomaca”

Jamón Ibérico de Bellota y “pan con tomate”

Pan-seared Spanish calamari, caramelized onions, and squid ink olive oil

“Calamares de playa” a la plancha

Anchovies from the Cantabrian Sea

Anchoas del Cantábrico

Fresh beef* tartare with waffle chips

Steak tartar servido con patatas waffle

Free-range sunny side up eggs* with potatoes and cured Spanish Ibérico ham
add foie gras*

Huevos estrellados con virutas de Jamón de Bellota

Shrimp filled with mushroom duxelles, shrimp reduction

Ravioli de gambas “sin pasta” con duxelles de setas y glaze de gambas

Seared foie gras*, wild berries and cassis reduction

Foie gras poêlé con salteado de frutas del bosque y reducción de cassis

“Patatas bravas BCN” potatoes, spicy oil and alioli

Nuestras patatas bravas

Spanish Ibérico ham croquettes

Croquetas de Jamón Ibérico

Grilled Spanish octopus served with potato purée, olive oil and smoked paprika

Pulpo a la “Gallega” rematado en las brasas y “papas arrugás”

Steamed mussels with smoked leek sauce and cured Spanish Ibérico ham

Mejillones al vapor con porrusalda ligera ahumada y tacos de jamón Ibérico

PRIMAVERA 2017

SALADS + SOUPS + VEGETABLES

Beet-pistachio-raspberry ravioli salad, fresh lemon yogurt and pistachio oil

Ravioli de remolacha con frambuesa, pistachos y yogurt de limón

Warm zucchini “canelón”, ratatouille, pine nuts, crispy Idiazábal and pesto dressing

Canelón de verduras, pesto, piñones y teja

Manchego, mixed baby greens, seasonal fruit, local honey and mustard dressing

Ensalada de queso Manchego, fruta de temporada, vinagreta de miel y mostaza

Burrata salad with seasonal fruit, baby greens, basil leaves and vinegar reduction

Ensalada de burrata con fruta de temporada, brotes tiernos, albahaca y reducción de vinagre

Sautéed green peas with diced jamón, garlic, artichokes and fresh mint

Salteado de guisantes con jamón de bellota, ajo, alcachofas y hojas de menta

Fresh gazpacho with basil leaves and fruit

Gazpacho, albahaca y frutas

Fisherman’s soup with branzino, shrimp and garlic croutons

Sopa de pescadores con tropezones de lubina, langostino y picatostes

SEAFOOD

Grilled bluefin tuna toro with green onions, cassis and eucalyptus vinaigrette, BCN potatoes and padrón peppers

Ventresca de atún a la plancha, cebolletas asadas con vinagreta de cassis y aceite de eucalipto

Bomba rice cooked in cuttlefish's black ink with clams, mussels and scampi

Arroz negro con sepia, cigala, mejillones y almejas

Pan-seared wild-caught branzino with sautéed garlic, confit potato, roasted tomato and piquillo peppers

Lubina salvaje a la Donostiarra con patatas, tomates al horno y pimientos de piquillo

Roasted angel hair pasta "fideuá", monkfish, clams, mussels, shrimp and alioli

Rossejat de fideus, rape, almejas, mejillones, gamba y alioli

Poached Spanish cod with alioli gratin, red bell pepper compote, whole grain mustard, potatoes and cod chicharrones

Bacalao gratinado con mousseline de ajo confitado, compota de pimientos, mostaza antigua y chicharrones de bacalao

Lobster "caldereta de Menorca" with rice

Caldereta de bogavante con arroz y crema inglesa de su coral

Grilled salmon with arugula and lemon served on a creamy bleu cheese wild rice risotto

Salmón a la brasa, rúcula, limón y arroz salvaje de cabrales

MEAT

Confit pork cheeks, sweet pea puree, compressed carrot and grilled Carabinero shrimp

Galtas de cerdo Ibérico confitadas, puré de guisantes, zanahoria, Carabinero, patatas, salsa de mostaza y vino blanco

Sous vide rabbit loin, porcini rice with sautéed artichokes, vermouth and caramelized onion sauce

Lomo de conejo cocinado a baja temperatura con arroz de ceps y salsa de vermouth

Suckling Ibérico pig "a la Segoviana", plum in textures

Cochinillo de cerdo Ibérico a la Segoviana con ciruela en texturas y glaze

Spanish noodles "fideos a la cazuela" with Ibérico pig and sautéed bell peppers

Fideos a la cazuela con pimientos y cerdo Ibérico

Grilled 8oz filet mignon with BCN potatoes and glazed pearl onions, served with Grandma's sauce

add foie gras

Filete de buey a la brasa, cebollitas glaseadas, patatas BCN y salsa de la abuela

DESSERTS

Strawberry & orange tart with lemon cream and Pedro Ximenez reduction

Tartaleta de fresa y naranja con crema de limón y reducción de P.X.

Chocolate molten cake, white chocolate and homemade vanilla bean ice cream

Coulant de chocolate con trufa de chocolate blanco y helado de vainilla

Crispy fillo dough, Catalán vanilla brûlée and aged rum raisins

Crujientes de filo con crema catalana y pasas al ron añejo

“Tarta de Santiago” almond cake, homemade lemon marmalade
served with sweet Muscat wine

Tarta de Santiago, mermelada de limón casera y vino Muscat

“Gypsy’s arm” sponge cake filled with whipped cream and caramelized custard

Brazo de gitano relleno de nata y crema quemada

A selection of Spanish cheeses, quince and wild berries

Tabla de quesos Españoles, membrillo y frutas del bosque