

## 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*

Fresh pickled anchovies

*Boquerones en vinagre*

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*

Clams in a fresh tomato and onion sauce with chopped garlic

*Almejas con sofrito de tomate y cebolla con ajo picado*

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*

## ESTIU 2017

## **SALADS + SOUPS + VEGETABLES**

Shaved tender zucchini with smoked salmon, creamy yogurt, dill, roasted cashews and lemon oil

*Calabacín tierno, salmón ahumado, yogurt cremoso, anacardos y vinagreta de limón*

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 wild-caught branzino with avocado, grapefruit, pine nuts and warm mayonnaise foam

*Lubina salvaje a las brasas con pequeña ensalada de aguacate, pomelo, piñones y espuma de mayonesa*

Spanish cod, tomatoes, olive tapenade, cornichons, capers and cod chicharrones

*Bacalao, tomates, aceitunas, alcaparras, pepinillos, y chicharrones de piel de bacalao*

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

*Arroz negro con sepia, cigala, mejillones y almejas*

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

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

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*

Lobster "caldereta de Menorca" with rice

*Caldereta de bogavante con arroz y crema inglesa de su coral*

## MEAT

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

*Galtas de cerdo Ibérico confitadas, puré de guisantes, zanahoria, Carabinero, patatas, y salsa de mostaza al vino tinto*

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*

Grilled duck breast served with quince, Idiazábal cheese sauce, pine nuts and balsamic vinegar reduction

*Magret de pato a la brasa servido con membrillo, salsa de queso Idiazábal y reducción de vinagre balsámico*

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 tart with lemon cream and passion fruit coulis

*Tartaleta de fresa con crema de limón y coulis de fruta de la pasión*

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*