

## APPETIZERS

Manzanilla olives from Spain

*Aceitunas manzanilla con hueso*

Poached quail eggs immersed in a potato foam with black winter truffle

*Huevos escalfados de codorniz con espuma de patata y trufa negra de invierno*

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\*

add shaved black winter truffle

*Huevos estrellados con virutas de Jamón de Bellota*

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*

## H I V E R N 2 0 1 8

## **SALADS + SOUPS + VEGETABLES**

Pork feet carpaccio, porcini mushroom, black winter truffle, pine nuts and Ibérico vinaigrette

*Pie de cerdo laminado, ceps, trufa negra de invierno, piñones y vinagreta de Ibérico*

Confit duck tongue salad, pear, endive, lychee, crispy jamón Ibérico and tropical vinaigrette

*Ensalada de lenguas de pato confitadas, pera, lychee, endivias, crujiente de Ibérico y vinagreta tropical*

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

*Ravioli de remolacha con frambuesa, pistachos y yogurt de limón*

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*

Carrot soup with burrata and mint

*Crema de zanahoria con burrata y menta*

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*

Salted Spanish cod with saffron mousseline gratin, tomato fricassé, “alubias” and garlic chips

*Bacalao gratinado con mousseline de azafrán, fricase de tomate, alubias y chips de ajo*

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

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

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 Ibérico pork cheeks, lentils, chanterelle mushrooms, straw potato, and swiss chard purée

*Galtas de cerdo Ibérico confitadas, lentejas, rossinyols, patatas paja, y puré de acelgas*

Roasted fideo pasta “fideuá”, suckling pig, black trumpet mushrooms, alioli and truffle oil

*Rossejat de fideus, cochinillo, trompetas de la muerte, alioli y aceite de trufa*

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”, apple in textures

*Cochinillo de cerdo Ibérico a la Segoviana con manzana 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

Apple tart with vanilla crème anglaise served with Calvados apple brandy

*Tarta de manzana con crema inglesa de vainilla y licor de calvados*

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

*Brazo de gitano relleno de nata y crema quemada*

Crispy fillo dough, Catalán vanilla brûlée and aged rum raisins

*Crujientes de filo con crema catalana y pasas al ron añejo*

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

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

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

*Tarta de Santiago, mermelada de limón casera y vino Muscat*

A selection of Spanish cheeses, quince and wild berries

*Tabla de quesos Españoles, membrillo y frutas del bosque*