

APPETIZERS

Manzanilla olives from Spain

Aceitunas manzanilla con hueso

Beet foam, cucumber tartare, lemon and yogurt

Espuma de remolacha, tartar de pepino, limón, yogurt

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

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

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

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

PRIMAVERA 2019

SALADS + VEGETABLES

Beet-pistachio-raspberry ravioli salad, kefir cheese, and pistachio oil

Ravioli de remolacha con frambuesa, pistachos y queso de kefir

Prawn and avocado timbal with diced tomato, pink grapefruit and sesame lemon vinaigrette

Timbal de gambas y aguacate, tomate y pomelo

Strawberry and arugula salad with smoked Idiazábal cheese dressing

Fresas y rúcula con queso Idiazábal y su vinagreta

Roasted red bell peppers, eggplant, olive tapenade, crispy goat cheese and fresh oregano

Escalivada, aceitunas, queso de cabra y orégano fresco

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

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

Gin marinated smoked salmon salad, fresh herbs, fennel, cream cheese, and cashew

Ensalada de salmón ahumado marinado con ginebra, hierbas frescas, eneldo, queso crema, anacardos

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

Burrata salad with watermelon, baby greens, basil leaves and vinegar reduction

Ensalada de burrata con sandía, brotes tiernos, albahaca y reducción de vinagre

SOUPS

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

Chilled melon soup, mint, canteloupe spheres and diced jamón ibérico

Sopa fría de melón, menta y dados de jamón Ibérico

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

Salt cured Spanish cod with saffron stewed potatoes, “alubias” white kidney beans and grilled portobello

Bacalao con guiso de patatas al azafrán con alubias y portobello

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

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

Arroz negro con sepia, gambas, mejillones y almejas

Lobster “caldereta de Menorca” with rice

Caldereta de bogavante con arroz y crema inglesa de su coral

Roasted fideo pasta “fideuá”, branzino, clams, mussels, shrimp and alioli

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

MEAT

Oven roasted quail stuffed with onions, porcini and foie gras served with corn in textures

Codorniz asada, rellena de foie gras, cebolla y ceps, servida con maiz en texturas

Grilled Ibérico pork tenderloin, aromatic herbs, carrot purée, pine nuts, raisins, bok choy and orange supreme

Filete de cerdo Ibérico, hierbas aromáticas, puré de zanahoria, piñones, pasas, acelga china y naranja

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

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, piñones y reducción de vinagre balsámico

Suckling Ibérico pig “a la Segoviana”, plum in textures

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

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

Spanish noodles “fideos a la cazuela” with crispy Ibérico pig and sautéed bell peppers

Fideos a la cazuela con pimientos y cerdo Ibérico

DESSERTS

Lemon tart topped with meringue

Tartaleta de crema de limón, merengue

“Valenciano” fresh orange juice and vanilla ice cream

add Grand Marnier

“Valenciano” zumo de naranja natural con helado de vainilla

Chocolate ganache cake with warm chocolate mousse, cardamom crisp and blueberry coulis

Tarta de ganache de chocolate, espuma de chocolate caliente y crujiente de cardamomo

“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

“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