

BCN
TASTE & TRADITION

HIVERN 2020

The idea of opening **BCN** came from a Barcelonian immigrant living in Houston, TX in the early 90's.... Smells, flavors and textures of his family childhood that lingered in his memory with a certain nostalgia. In the summer of 2008, he meets a Barcelonian chef who becomes part of that idea. After years of enthusiasm, effort and hard work, in September 2014 they managed to open that dreamed restaurant, **BCN**.

*La idea de abrir el restaurante **BCN** surgió de un emigrante barcelonés afincado en Houston, TX desde principios de los 90's... Olores, sabores y texturas de su infancia familiar que perduraron en su memoria con cierta nostalgia. En verano de 2008, conoce a un cocinero barcelonés que entra a formar parte de esa idea. Después de años de ilusión, esfuerzo y mucho trabajo, en Septiembre de 2014 logran abrir aquel restaurante soñado, el **BCN**.*

BCN EXPERIENCE

Tasting Menu | 120

Menú degustación

Wine pairings | 75

Maridaje de vinos

**Spanish Ibérico ham and toasted “pa amb tomaca”
Croqueta de jamón
“Patatas bravas BCN” potatoes, spicy oil and alioli
*BCN Gin & Tonic***

•

**Poached quail egg immersed in a potato foam with black winter truffle
*2015 Juve y Camps "Brut Nature Reserva de la Familia", D.O. Cava***

•

**Bomba rice cooked in cuttlefish's black ink with clams, mussels and scampi
*2014 Avancia "O", D.O. Valdeorras***

•

**Burrata salad with watermelon, baby greens, basil leaves and vinegar reduction
*2016 Bodegas Muga Rosé, D.O.Q. Rioja***

•

**Grilled wild-caught branzino with avocado, grapefruit, pine nuts and warm mayonnaise foam
*2017 Granbazàn "Etiqueta Ámber", D.O. Rías Baixas***

•

**Sous vide rabbit loin, porcini rice with sautéed artichokes,
vermouth and caramelized onion sauce
*2013 Bodegas Beronia "Reserva", D.O.Q. Rioja***

•

**Suckling pig “a la Segoviana”, apple in textures
*2014 Abadía Retuerta "Salon de Duero", D.O. Castillo Y Leon***

•

**Crispy fillo dough, Catalán vanilla brûlée and aged rum raisins
Chocolate ganache cake with warm chocolate mousse, cardamom crisp and blueberry coulis
*2015 Jorge Ordóñez No 1 "Selección Especial", Malaga***

APPETIZERS

Manzanilla olives from Spain | 8

Aceitunas manzanilla con hueso

Poached quail eggs* immersed in a potato foam with black winter truffle | 26

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

Fresh pickled anchovies* | 17

Boquerones en vinagre

Anchovies* from the Cantabrian Sea | 19

Anchoas del Cantábrico

Fresh beef* tartare with waffle chips | 17

Steak tartar servido con patatas waffle

Sautéed sea cucumber with lobster rice | 32

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

Spanish Ibérico ham and toasted “pa amb tomaca” | 36

Jamón Ibérico de Bellota y “pan con tomate”

Free-range sunny side up eggs* with potatoes and cured Spanish Ibérico ham | 19 add foie gras* | 10

Huevos estrellados con virutas de Jamón de Bellota

Seared foie gras*, wild berries and cassis reduction | 36

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

“Patatas bravas BCN” potatoes, spicy oil and alioli | 16

Nuestras patatas bravas

Spanish Ibérico ham croquettes | 16

Croquetas de Jamón Ibérico

Grilled Spanish octopus served with potato purée, olive oil and smoked paprika | 26

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

Steamed mussels with smoked leek sauce and cured Spanish Ibérico ham | 16

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

SALADS + VEGETABLES

Smoked eel, mixed greens, sautéed bacon, green apple, pecans, and vanilla oil | 18

Anguila ahumada del Delta del Ebro, pequeña amanida, bacon, manzana verde y aceite de vainilla

Prawn and avocado timbal with diced tomato, pink grapefruit and sesame lemon vinaigrette | 19

Timbal de gambas y aguacate, tomate y pomelo

Baby fava bean salad, seared scallops, crispy jamón Ibérico, mint and whole grain mustard | 19

Ensalada de habas con vieiras, crujiente de Ibérico, menta y mostaza antigua

Frisée and baby greens salad with orange, pomegranate, fresh goat cheese and crispy goat cheese, blood orange and honey vinaigrette | 16

Ensalada con naranja, granada, y queso de cabra con vinagreta de naranja sanguina y miel

Gin marinated smoked salmon* salad, fresh herbs, fennel, cream cheese, and cashew | 17

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 | 19

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 | 19

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

SOUPS

Du Puy lentil soup with carrots and turnips | 15

Sopa de lentejas, zanahoria y navo

Fisherman's soup with branzino, shrimp and garlic croutons | 21

Sopa de pescadores con tropezones de lubina, langostino y picatostes

White kidney bean stew, pork feet, Spanish txistorra sausage and cabbage | 18

Fricassee de alubias, pies de cerdo, txistorra y col de invierno

SEAFOOD

Grilled wild-caught branzino with avocado, grapefruit, pine nuts and warm mayonnaise foam | 58

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

Salt cured Spanish cod with stewed potatoes, chickpeas, and bok choy | 36

Bacalao con guiso de patatas, garbanzos y acelga china

Grilled salmon* with arugula and lemon served on a creamy bleu cheese wild rice risotto | 36

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

Bomba rice cooked in cuttlefish's black ink with clams, mussels and scampi | 38

Arroz negro con sepia, cigala, mejillones y almejas

Lobster "caldereta de Menorca" with rice | 42

Caldereta de bogavante con arroz y crema inglesa de su coral

Roasted fideo pasta "fideuá", branzino, clams, mussels, shrimp and alioli | 38

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

MEAT

Oven roasted quail stuffed with onions, porcini and foie gras served with sweet potato purée, cranberries and chestnuts | 32

Codorniz asada rellena de foie gras, cebolla y ceps, servida con puré de boniato, arándanos y castañas

Confit pork cheeks, red wine demi-glace, potato and bacon terrine, Brussel sprouts | 38

Galtas de cerdo, terrina de patata y bacon, coles de Bruselas

Sous vide rabbit loin, porcini rice with sautéed artichokes, vermouth and caramelized onion sauce | 38

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

Confit duck leg, creamy foie gras rice, caramelized grapes and Moscatel reduction | 48

Confit de pato, arroz cremoso de foie gras, uvas y reducción de Moscatel

Suckling Ibérico pig "a la Segoviana", apple in textures | 58

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

Grilled 8oz filet mignon* with BCN potatoes and glazed pearl onions, served with Grandma's sauce | 42

add foie gras | 19

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 peppers | 38

Fideos a la cazuela con pimientos y cerdo Ibérico

DESSERTS

“Panellets” mini almond flour bites with toasted coconut, pine nuts, and sweet potato, served with Moscatel wine | 10

Una selección de tres Panellets servido con vino Moscatel

Lemon tart topped with meringue | 12

Tartaleta de crema de limón, merengue

**“Valenciano” fresh orange juice and vanilla ice cream | 10
add Grand Marnier | 4**

“Valenciano” zumo de naranja natural con helado de vainilla

Chocolate ganache cake with warm chocolate mousse, cardamom crisp and blueberry coulis | 12

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 | 12

Brazo de gitano relleno de nata y crema quemada

Crispy fillo dough, Catalán vanilla brûlée and aged rum raisins | 12

Crujientes de filo con crema catalana y pasas al ron añejo

“Tarta de Santiago” almond cake, homemade lemon marmalade served with sweet Muscat wine | 15

Tarta de Santiago, mermelada de limón casera y vino Muscat

A selection of Spanish cheeses, quince and wild berries | 22

Tabla de quesos Españoles, membrillo y frutas del bosque

