

**BCN**  
TASTE & TRADITION

**TARDOR 2020**

The idea of opening **BCN** came from a Barcelonan 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 Barcelonan 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 | 130**

*Menú degustación*

**Wine pairings | 80**

*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***

•

**“Salmorejo de Amatxu” fresh chilled tomato soup, sherry vinegar, olive oil, hard-boiled egg  
*2017 Raventós I Blanc “Blanc de Blancs”, D.O. Conca del Riu Anoia***

•

**Bomba rice cooked in cuttlefish’s black ink with clams, mussels and scampi  
*2017 Hacienda de Arinzano, D.O.P. Pago de Arínzano***

•

**Beet-pistachio-raspberry ravioli salad, kefir cheese, and pistachio oil  
*2018 Bodegas Muga Rosé, D.O.Q. Rioja***

•

**Grilled wild-caught branzino with avocado, grapefruit, pine nuts and warm mayonnaise foam  
*2018 Granbazàn “Etiqueta Ámber”, D.O. Rías Baixas***

•

**Suckling pig “a la Segoviana”, peaches in textures  
*2014 Bodegas Beronia “Reserva”, D.O.Q. Rioja***

•

**Grilled duck breast served with quince, Idiazábal cheese sauce, pine nuts  
and balsamic vinegar reduction  
*2015 Ferrer Bobet “Vinyes Velles”, D.O.Q. Priorat***

•

**Crispy fillo dough, Catalán vanilla brûlée and aged rum raisins  
Chocolate ganache, toasted bread, olive oil and sea salt flakes  
*Fonseca 20 Year Old Tawny Port, Portugal***

*Complete table must order tasting menu. No splits permitted.*

*Please notify your server of any dietary restrictions as we will do our best to accommodate.*

## APPETIZERS

### **Manzanilla olives from Spain | 8**

*Aceitunas manzanillas con hueso*

### **Crispy baby artichokes with romesco sauce | 12**

*Alcachofas tiernas con romesco*

### **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*

### **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*

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

*Pulpo a la “Gallega”, pimentón, aceite de oliva 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**

**Beet-pistachio-raspberry ravioli salad, kefir cheese, and pistachio oil | 15**

*Ravioli de remolacha con frambuesa, pistachos y queso de kefir*

**Poached peach salad, mixed greens, foie gras terrine, pecan and vanilla oil | 18**

*Ensalada de melocotón con foie gras micuit, nuez 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*

**Strawberry and mixed greens salad with smoked Idiazábal cheese dressing | 16**

*Fresas y brotes tiernos con queso Idiazábal y su vinagreta*

**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*

**Sautéed green peas with diced jamón, garlic, artichokes and fresh mint | 16**

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

**Gin marinated smoked salmon\* carpaccio, fresh herbs, fennel, lemon crème fraîche, lemon cucumber vinaigrette, and cashew | 17**

*Carpaccio de salmón ahumado y marinado con ginebra, hierbas frescas, eneldo, pepino, anacardos*

**Confit duck tongue salad, pineapple, endive, lychee, crispy jamón Ibérico and tropical vinaigrette | 19**

*Ensalada de lenguas de pato confitadas, piña, 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**

**“Salmorejo de Amatzu” fresh chilled tomato soup, sherry vinegar, olive oil, hard-boiled egg | 15**

*Salmorejo con huevo, vinagre de jerez y aceite de oliva*

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

*Sopa de pescadores con tropezones de lubina, langostino y picatostes*

**Du Puy lentil soup with carrots and turnips | 15**

*Sopa de lentejas, zanahoria y nabo*

## 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 “bacalao”, tomato and orange zest sofrito, saffron mousseline and green beans | 36**

*Bacalao con mousseline de azafrán, sofrito de tomate y piel de naranja, servido con judías tiernas*

**Grilled salmon\* with arugula and lemon, served with a creamy bleu cheese wild rice | 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 quinoa, sautéed spinach, raisins and bacon | 32**

*Codorniz asada rellena de foie gras, cebolla y ceps, servida con quinoa a la catalana, espinacas, pasas y bacon*

**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*

**Grilled duck breast served with quince, Idiazábal cheese sauce, pine nuts and balsamic vinegar reduction | 32**

*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”, peaches in textures | 58**

*Cochinillo de cerdo Ibérico a la Segoviana con melocotón 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

**A selection of seasonal sorbets | 10**

*Surtido de sorbetes de temporada*

**Passion fruit mousse, vanilla-almond sponge cake served with basil and mint ice cream, and candied almonds | 10**

*Mousse de fruta de la pasión, bizcocho de almendra y vainilla servido con helado de albahaca y menta*

**“Xocolata amb pa, oli i sal” chocolate ganache, toasted bread, olive oil and sea salt flakes | 12**

*Ganache de chocolate, crujientes de pan, aceite de oliva y sal de mar*

**“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*

