

BCN
TASTE & TRADITION

HIVERN 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***

•

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

•

**Burrata salad with watermelon, baby greens, basil leaves and vinegar reduction
*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”, apple 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
*2017 Jorge Ordóñez N°2 “Victoria” D.O. Malaga***

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

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

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

add shaved black truffle | 20

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

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

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

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, 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 sandia, brotes tiernos, albahaca y reducción de vinagre

SOUPS

White kidney bean stew, Spanish txistorra sausage, diced jamón and spinach | 18

Fricassee de alubias, txistorra, jamón de bellota y espinacas

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, butternut squash purée, sautéed spinach, raisins and bacon | 32

Codorniz asada rellena de foie gras, cebolla y ceps, servida con quinoa a la catalana, puré de calabaza, 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”, 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

“Opera Cake” coffee almond cake, chocolate ganache, pine nut and chestnut cream, served with coffee ice cream | 12

Tarta de café y almendra, ganache de chocolate, crema de piñones y castañas, servida con helado de café

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

