

APPETIZERS

Manzanilla olives from Spain

Aceitunas manzanilla con hueso

Beet foam, cucumber tartare, lime 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 2018

SALADS + VEGETABLES

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

Strawberry and arugula salad with smoked Idiazábal dressing

Fresas y rúcula con queso Idiazábal y su vinagreta

Crudo of cod “Empedrat salad”, white bean, red onion, olives, green bell pepper, and tomato

Empedrat de judías con bacalao, cebolla morada, aceitunas, tomate y pimiento verde

Pork feet carpaccio, sautéed porcini and chanterelle mushrooms, pine nuts and Ibérico vinaigrette

Pie de cerdo laminado, ceps, rossinyols, 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

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

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

SOUPS

“Salmorejo” fresh chilled tomato soup, hard boiled quail egg, basil leaves and fruit

Salmorejo con huevo de codorniz, albahaca y fruta

Fisherman’s soup with branzino, shrimp and garlic croutons

Sopa de pescadores con tropezones de lubina, langostino y picatostes

Calçot soup with romesco and charcoal oil

Crema de calçots, romesco y aceite de carbon

SEAFOOD

Grilled wild-caught branzino with beet-pistachio-raspberry ravioli salad, grilled avocado, and lemon oil

Lubina salvaje a las brasas, ravioli de remolacha con frambuesa y pistachio, aguacate, y aceite de limón

Salted Spanish cod with sautéed garbanzos, artichoke ganache and wilted spinach

Bacalao con salteado de garbanzos, ganache de alcachofa, y espinacas

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, smoked pancetta, goat cheese, and fingerling potatoes

Salmón a la brasa, rúcula, pancetta ahumada, queso de cabra, y patatas

Lobster "caldereta de Menorca" with rice

Caldereta de bogavante con arroz y crema inglesa de su coral

MEAT

Cherry glazed whole squab with porcini and potato canelón, and yuca chips

Pichón servido con canelón de ceps y chips de yuca

Grilled Ibérico pork tenderloin, aromatic herbs, sautéed green peas, chanterelle mushrooms, and "botifarra de perol" Catalán sausage

Filete de cerdo Ibérico, hierbas aromáticas, guisantes, rossinyols, y botifarra de perol

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

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

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

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

add foie gras

Filete de buey a la brasa, cebollitas glaseadas, patatas BCN y salsa de la abuela

DESSERTS

“Green smoothie sponge cake”, carrot, orange and passion fruit

Falso bizcocho verde de frutas y verduras, zanahoria, naranja y fruta de la pasión

Pineapple in textures, coconut ice cream and lemon verbena

Piña en texturas, helado de coco y marialuisa

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