

## APPETIZERS

Manzanilla olives from Spain

*Aceitunas manzanilla con hueso*

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*

## ESTIU 2018

## SALADS + VEGETABLES

Lobster salad, mixed greens, mango, avocado and spicy mayonnaise

*Ensalada de bogavante con brotes tiernos, mango, aguacate y mayonesa picante*

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, Spanish Ibérico ham, hard boiled quail egg, basil leaves and fruit

*Salmorejo con jamón Ibérico, 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 smoked eggplant, mixed summer vegetables, celery and leek sauce, and lemon oil

*Lubina salvaje a las brasas, berenjena ahumada, verduritas, salsa de puerros y apio, y aceite de limón*

Salted Spanish cod with saffron mousseline gratin and fresh vegetable ratatouille

*Bacalao con samfaina y gratinado con mousseline de azafrán*

Grilled salmon with arugula, smoked pancetta, goat cheese, and fingerling potatoes

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

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

*Arroz negro con sepia, cigala, 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

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

*Pichón servido con canelón de ceps y chips de salsifí*

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*

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", peach in textures

*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

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*