

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