

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*

add wild mushrooms

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

TARDOR - HIVERN 2018

SALADS + VEGETABLES

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

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

Manchego, mixed baby greens, grapes, apple, local honey and mustard dressing

Ensalada de queso Manchego, uvas, manzana, vinagreta de miel y mostaza

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

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

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

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

Swiss chard soup with seasonal truffle, roasted sweet potato and cauliflower

Crema de acelgas, láminas de trufas de temporada, coliflor y boniato asado

White bean stew with chorizo, pancetta and morcilla sausage

“Cocido de la abuela” con alubias de Navarra, chorizo, pancetta y morcilla

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 avocado, grapefruit, pine nuts and warm mayonnaise foam

Lubina salvaje a las brasas con pequeña ensalada de aguacate, pomelo, piñones y espuma de mayonesa

Salted Spanish cod with sweet potato purée, chestnuts, grilled portobello and asparagus

Bacalao con puré de boniato, castañas, portobello y espárragos

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 shrimp

Arroz negro con sepia, gambas, 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

Oven roasted quail stuffed with onions, porcini and foie gras served with celery root purée, sautéed spinach, glazed salsify and crispy lotus chips

Codorniz asada, rellena de foie gras, cebolla y ceps, servida con puré de apio nabo, salsifís y chips de flor de loto

Grilled Ibérico pork tenderloin, aromatic herbs, butternut squash purée, pine nuts, raisins, brussel sprouts and orange supreme

Filete de cerdo Ibérico, hierbas aromáticas, puré de calabaza, piñones, pasas y naranja

Sous vide rabbit loin, porcini rice with sautéed artichokes, vermouth and caramelized onion sauce

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

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

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

Spanish noodles "fideos a la cazuela" with crispy Ibérico pig and sautéed bell peppers

Fideos a la cazuela con pimientos y cerdo Ibérico

DESSERTS

“Postre de Músico” tart filled with rosemary honey whipped cream, dried fruit, mixed nuts, sourdough ice cream and moscatel reduction

Postre de Músico con frutos secos, helado de masa madre y reducción de moscatel

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