

**BCN**  
TASTE & TRADITION

**PRIMAVERA 2021**

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”  
Spanish octopus served with potato purée, olive oil and smoked paprika  
“Patatas bravas BCN” potatoes, spicy oil and alioli  
*BCN Gin & Tonic***

•

**Fresh gazpacho with basil leaves and fruit  
*Lustau Manzanilla Paporusa, D.O. Sanlúcar de Barrameda***

•

**Bomba rice cooked in cuttlefish’s black ink with clams, mussels and scampi  
*2019 Granbazàn “Etiqueta Ámber”, D.O. Rías Baixas***

•

**Roasted beets salad, kefir cheese, pistachios and raspberry vinaigrette  
*2018 Bodegas Muga Rosé, D.O.Q. Rioja***

•

**Grilled wild-caught branzino with avocado, grapefruit, pine nuts  
and warm mayonnaise foam  
*2017 Hacienda de Arinzano, D.O.P. Pago de Arínzano***

•

**Suckling pig “a la Segoviana”, apple in textures  
*2016 Bodegas Beronia “Reserva”, D.O.Q. Rioja***

•

**Grilled lamb chop with crispy artichokes and alioli  
*2016 Abadía Retuerta “Sardón de Duero”, D.O. Castillo Y Leon”***

•

**Crispy fillo dough, Catalán vanilla brûlée and aged rum raisins  
Chocolate mousse bar with caramelized hazelnut and passion fruit custard  
*2018 Jorge Ordóñez N°1 “Selección Especial”, 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.*

*Available 5:00pm-8:30pm Monday-Thursday*

*5:00pm-9:00pm Friday & Saturday*

## APPETIZERS

### **Manzanilla olives from Spain | 8**

*Aceitunas manzanillas con hueso*

### **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**

*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**

**Roasted beets salad, kefir cheese, pistachios and raspberry vinaigrette | 15**

*Remolachas al horno con pistachos, queso de kéfir y una vinagreta de frambuesa*

**Prawn and avocado timbal with diced tomato, pink grapefruit and sesame lemon vinaigrette | 19**

*Timbal de gambas y aguacate, tomate y pomelo*

**Smoky roasted eggplant, red bell peppers and onion with kalamata tapenade, goat cheese and fresh oregano | 17**

*Escalivada, aceitunas, queso de cabra y orégano fresco*

**Baby fava beans, smoked salmon, butter lettuce, dill, and whole grain mustard | 17**

*Ensalada de habas con salmón ahumado, eneldo 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*

**Seared tuna, frisée, miso-sesame-lemon vinaigrette, mango and avocado purée | 22**

*Ensalada de atún, mango, aguacate y vinagreta de limón y sésamo*

**Pineapple crêpe, coconut sorbet, boston lettuce, star anise and confit duck tongue | 19**

*Crepa de piña, sorbete de coco, ensalada con anís estrellado y lenguas de pato confitadas*

**Burrata salad with watermelon, baby greens, basil leaves and vinegar reduction | 19**

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

## **SOUPS**

**Fresh gazpacho with basil leaves and fruit | 15**

*Gazpacho, albahaca y frutas*

**Fisherman's soup with branzino, shrimp and garlic croutons | 21**

*Sopa de pescadores con tropezones de lubina, langostino y picatostes*

**Calçot soup with romesco, croutons and charcoal oil | 16**

*Crema de calçots, romesco, picatostes y aceite de carbon*

## 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 mixed citrus wedges, sautéed spinach, creamy bleu cheese sauce and golden raisins | 36**

*Salmón a la brasa, cítricos variados, espinacas, pasas y salsa de queso 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

**Squab in two textures, porcini rice with sautéed artichokes | 32**

*Pichón en dos texturas con arroz de ceps y alcachofas*

**Sous vide rabbit loin, vermouth and caramelized onion sauce with fricassee of baby fava beans and green peas, cherry tomatoes and mint | 38**

*Lomo de conejo cocinado a baja temperatura con cebolla caramelizada y vermouth con fricassee de habitas y guisantes, menta y tomate*

**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**

**Coffee vanilla cake with whipped cream cheese and cocoa powder | 12**

*Tarta de café y vainilla con queso crema*

**A selection of seasonal sorbets | 10**

*Surtido de sorbetes de temporada*

**Lemon tart topped with meringue | 12**

*Tartaleta de crema de limón, merengue*

**Chocolate mousse bar with caramelized hazelnut and passion fruit custard | 12**

*Lingote de chocolate con avellanas caramelizadas y crema de fruta de la pasión*

**“Gypsy’s arm” sponge cake filled with whipped cream and caramelized custard | 12**

*Braza 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*

