

## 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” | 42**

*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\* | 12**

*Huevos estrellados con virutas de Jamón de Bellota*

**Seared foie gras\*, wild berries and cassis reduction | 38**

*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 | 28**

*Pulpo a la “Gallega”, pimentón, aceite de oliva y “papas arrugás”*

**Steamed mussels with smoked leek sauce and cured Spanish Ibérico ham | 18**

*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*

**Marinated salmon, baby fava beans, green apple, herbed kefir, and pink peppercorn vinaigrette | 19**

*Ensalada de habas con salmón marinado, manzana verde, crema agria y vinagreta de pimienta rosa*

**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*

**Cucumber, pineapple, cherry tomato, avocado, mozzarella, and smoked sardine salad served with parmesan and tomato crumble, duck tongue chicharrones and coconut sorbet | 23**

*Timbal de sardina ahumada, pepino, piña, aguacate y mozzarella, chicharrones de lenguas de pato y sorbete de coco*

**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*

**Green pea soup with tempura lobster, crispy jamón Ibérico and mint cream | 28**

*Sopa de guisantes con bogavante, crema de menta y crujiente de jamón*

## 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 | 48**

*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, sautéed porcini, pâté toast, port wine reduction | 48**

*Pichón en dos texturas, salteado de ceps y tostada de pan de Cristal con pâté, salsa de Oporto*

**Sous vide rabbit loin stuffed with prune, quinoa, ratatouille, and ratafia sauce | 38**

*Lomo de conejo con ciruelas, quinoa, sanfaina, hecho a la antigua con una salsa de ratafia*

**Grilled duck breast served with quince, Idiazábal cheese sauce, pine nuts and balsamic vinegar reduction | 36**

*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

**Fresh peach, cava sabayon and peach sorbet | 12**

*Melocotón fresco, sabayón de cava y sorbete de melocotón*

**Watermelon salad with fresh mint, port reduction and cassis sorbet | 10**

*Ensalada de sandía con menta, salsa de Oporto y sorbete de cassis*

**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*

**Chocolate mousse bar with caramelized hazelnut and passion fruit custard | 14**

*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**

*Brazo 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*