

## **APPETIZERS**

**Manzanilla olives from Spain | 8**

*Aceitunas manzanillas con hueso*

**Poached quail eggs\* immersed in a potato foam with winter black truffle | 28**

*Huevos escalfados de codorniz con espuma de patata y trufa negra de invierno*

**Cod jowls, white beans, and clams in an olive oil emulsion | 22**

*Kokotxas de bacalao al pil pil, pochas y almejas*

**Fresh pasta, sea urchin, shaved truffle, swiss chard and Manchego cheese | 25**

*Pasta fresca, erizos de mar, laminas de trufa, crema de acelgas, manchego rallado*

**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 vinaigrette | 19**

*Timbal de gambas y aguacate, tomate y pomelo*

**Baby spinach salad, fresh pear, creamy blue cheese, golden raisins, seared endive and pine nuts | 18**

*Ensalada de pera, queso azul cremoso, pasas, espinacas tiernas, endivias a la plancha y piñones*

**Smoked salmon, toasted brioche, lemon-dill kefir cheese and baby greens | 19**

*Ensalada de salmón ahumado, brioche, queso fresco a las finas hierbas*

**Sautéed green beans with diced jamón, garlic, artichokes and fresh oregano | 16**

*Salteado de judías tiernas con jamón de bellota, ajo, alcachofas y oregano fresco*

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

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

**Arugula salad with fresh goat cheese, orange, dates, mandarin purée and duck tongue chicharrones | 21**

*Ensalada de queso de cabra, dátiles, naranja y rúcula con chicharrones de lenguas de pato y puré de mandarina*

**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

**Pumpkin soup, pumpkin cake, kefir cheese, toasted sunflower seed crisp | 16**

*Crema de calabaza, bizcocho de calabaza, kéfir, mini calabacín y crujiente de pipas*

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

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

**Baby fava bean stew with Catalan sausage, pig's ears and fresh mint | 18**

*Habitas tiernas a la catalana, botifarra de perol, oreja de cerdo y menta fresca*

## SEAFOOD

**Grilled wild-caught branzino with Jerusalem artichoke, chanterelle mushroom and sweet potato foam | 58**

*Lubina salvaje a las brasas con escamas de topinambur, hongo rebozuelo, y espuma de boniato*

**Salt cured Spanish cod “bacalao”, garlic and honey alioli, potato hash pancake with cabbage and bacon | 38**

*Bacalao con mousseline de ajos confitados y miel, trinxat de la Cerdanya*

**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*

**Our “Rotisserie” organic chicken roulade, lobster, apricot, aromatic herbs and potato purée | 42**

*Pollo orgánico a l’ast, bogavante, puré de albaricoque, hierbas aromáticas, y puré de patata*

**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 glace*

**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*

## DESSERTS

House-made chocolate truffles

Licor 43 | 4 each

Pacharan with passion fruit and mango | 4 each

Lagavulin 16yr | 5 each

*Bombones de licor 43, Pacharan con maracuyá y mango, Lagavulin 16yr*

**Pear tart tatin, Tahitian vanilla custard, pear sorbet and a red wine reduction | 12**

*Tatin de peras, crema pastelera, sorbete de peras y reducción de vino tinto*

**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*