

## ROOTS & TRADITION

The simplest and most authentic beginning. Essential flavors that connect us with tradition

**Masa Viva** - 4€

*Sourdough bread*

*Pain au levain*

**Clásico Catalán** - 5€

*Coca bread with tomato*

*Pain de coca à la tomate*

**Rústico Sin Gluten** - 5€

*Rustic gluten-free bread*

*Pain rustique sans gluten*

**Jamón Ibérico** - 24€

*Our Iberian ham*

*Notre jambon ibérique*

**Viaje de Quesos** - 22€

*Selected cheeses: 12-month Comté, Payoyo and Stilton*

*Fromages sélectionnés: Comté 12 mois, Payoyo et Stilton*

**Bocado Salino** - 12€

*Anchovy 00 with Iberian pork veil and brioche*

*Anchois 00 avec voile ibérique et brioche*

## PRELUDE TO THE FEAST

The perfect prologue: flavors to begin

**Croquetas "Reserva"** - 11€

*Iberian ham croquettes with light Idiazabal foam*

*Croquettes de jambon ibérique avec légère écume d'Idiazabal*

**Croquetas "Del Puerto"** - 12€

*Prawn croquettes with their coral*

*Croquettes de gambas avec leur corail*

**Nuestro Hueso con Tuétano** - 26€

*Aged beef steak tartare, pickles and marrow*

*Tartare de bœuf mûré, pickles et moelle*

**Ensalada "Huerto Rojo"** - 16€

*Tomatoes with salmorejo, red onion and raspberry*

*Tomates au salmorejo, oignon rouge et framboise*

**Brasa y Crema** - 16€

*Charred leeks with stracciatella, semi-dried tomato and hazelnut praline*

*Poireaux grillés avec stracciatella, tomate semi-séchée et praliné de noisette*

**Carbonara Trufada** - 17€

*Gnocchi with truffle, cured pancetta and parmesan*

*Gnocchis à la truffe, pancetta affinée et parmesan*

**Salmón Marinado** - 20€

*Marinated salmon with homemade pickles and carasau bread*

*Saumon mariné avec pickles faits maison et pain carasau*

**Ravioli de Queso Mató** - 16€

*Mató cheese and spinach ravioli with tarragon butter and pine nuts*

*Ravioli de fromage mató et épinards avec beurre à l'estragon et pignons*

## THE GRAND PLATES

Slow-matured recipes with deep flavor, the soul of our cuisine

### **Arroz "de Montaña" - 22€**

*Rice with pork rib, chickpeas and green beans*

*Riz avec côte de porc, pois chiches et haricots verts*

### **Arroz "de Costa" - 26€**

*Cuttlefish rice with Norway lobsters and saffron aioli*

*Riz à la seiche avec langoustines et aioli au safran*

### **Bacalao "Català" - 24€**

*Cod "a la llauna" with Santa Pau beans*

*Morue "a la llauna" avec haricots de Santa Pau*

### **Merluza del Norte - 26€**

*Line-caught hake with beurre noisette, cockles, samphire and lime*

*Merlu de ligne au beurre noisette, coques, salicorne et citron vert*

### **Pasión de Pato - 24€**

*Duck magret with red fruits, passion fruit and sprout salad*

*Magret de canard aux fruits rouges, fruit de la passion et salade de pousses*

### **Solomillo Seventeen - 30€**

*30-45 day aged beef tenderloin with parmentier and foie*

*Filet de bœuf mûré 30-45 jours avec parmentier et foie*

### **Entrecot Seventeen - 26€**

*Entrecôte with French fries and chimichurri*

*Entrecôte avec frites et chimichurri*

### **Nuestro Roastbeef- 23€**

*Roast beef with Café de Paris sauce and seasonal baby vegetables*

*Roast-beef avec sauce Café de Paris et mini légumes de saison*

### **Pescado del Día - 23€**

*Grilled croaker with txakoli reduction and charcoal-cooked leeks*

*Corvina grillée avec réduction de txakoli et poireaux cuits au charbon*

## A SWEET FAREWELL

Small sweet tributes to bid farewell to the table

### **Avellana En Ramequín (8 mins.) - 10€**

*Homemade hazelnut coulant with vanilla ice cream*

*Coulant à la noisette maison avec glace à la vanille*

### **Clásico Cremoso - 8€**

*Homemade cream and vanilla flan*

*Flan à la crème et à la vanille maison*

### **Artesano de la Casa - 10€**

*Artisan pastry*

*Pâtisserie artisanale*

### **Piña Guadalupe - 9€**

*Sautéed pineapple with rum, mascarpone cream and coconut ice cream*

*Ananas flambé au rhum, crèmeux de mascarpone et glace à la noix de coco*

### **Brownie Meloso - 10€**

*Brownie with hazelnut ice cream*

*Brownie avec glace à la noisette*

PLEASE ASK ABOUT  
ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER  
LES ALLERGENS

