

## 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€  
Catalan tomato coca bread  
Pain coca à la tomate

**Rústico Sin Gluten** - 5€  
Gluten free rustic bread  
Pain rustique sans gluten

**Viaje de Quesos** - 23€  
Selected cheeses: 12 month Comté Payoyo and Stilton  
Fromages sélectionnés : Comté 12 mois Payoyo et Stilton

**Jamón Ibérico (100 gr)** - 25€  
Iberian ham  
Jambon ibérique

## FIRST BITES

Bites to awaken the appetite

**Bocado de Salmón** (2 ud.) - 9€  
Marinated salmon bite with beetroot sour cream, caviar, and coriander  
Bouchée de saumon mariné avec crème aigre de betterave, œufs de poisson et coriandre

**Bikini de Rabo** - 10€  
Oxtail bikini sandwich with Comté cheese and meat jus  
Croque de queue de bœuf au comté et jus de viande

**Tostada de Algas** (2 ud.) - 12€  
Seaweed toast with scallop tartare, citrus caviar, and coriander  
Tartine d'algues au tartare de coquilles Saint-Jacques agrumes, œufs de poisson et coriandre

## PRELUDE TO THE FEAST

The perfect prologue: flavors to begin

**Croquetas "Reserva"** (4 ud.) - 12€  
Iberian ham croquettes  
Croquettes de jambon ibérique

**Croquetas "Del Puerto"** (4 ud.) - 14€  
Prawn croquettes with tartare  
Croquettes de crevettes avec leur tartare

**Burrata con Salmorejo** - 16€  
Burrata with salmorejo, bottarga, basil, and pistachio  
Burrata au salmorejo bottargue basilic et pistache

**Ensalada "Huerto Rojo"** - 16€  
Tomato salad with tempered tuna belly, caper berries, and piparra vinaigrette  
Salade de tomates avec ventrèche de thon tempérée câpres et vinaigrette de piparra

**Puerro Tibio** - 16€  
Warm leek with basil and hazelnut vinaigrette and semi-dried Italian tomato  
Poireau tiède avec vinaigrette au basilic et noisette et tomate italienne semi-séchée

**Nuestro Hueso con Tuétano** - 26€  
Roasted beef marrow with steak tartare and Sardinian bread  
Os à moelle de bœuf rôti avec steak tartare et pain sarde

## FLAVORS OF THE SEA

The essence of the Mediterranean and the coast, expressed through recipes of delicacy and depth

### **Bacalao Confitado** - 23€

Confit cod with toasted cauliflower cream, chicken jus, capers, and lemon  
Cabillaud confit avec crème de chou fleur rôti jus de volaille câpres et citron

### **Arroz "de Costa"** - 25€

Seafood rice with fish and cuttlefish  
Riz marin aux poissons et seiche

### **Tataki de Salmón** - 26€

Salmon tataki with green asparagus noodles, cherries and mango-ginger sauce  
Tataki de saumon aux nouilles d'asperges vertes, cerises et sauce mangue-gingembre

### **Nuestra Lubina** - 27€

Sea bass with roasted leeks, prawns, and coral sauce  
Bar aux poireaux rôtis crevettes et sauce corail

### **Rape "Esencia"** - 29€

Monkfish in vegetable nage with ratte potato and green asparagus  
Lotte en nage de légumes avec pomme ratte et asperge verte

## FLAVORS OF THE LAND

Selected meats and patiently crafted sauces for those who appreciate bold and intense flavors

### **Rack de Cordero** - 26€

French rack of lamb with sage, rosemary, confit hanging tomato, and goat yogurt with mint  
Carré d'agneau avec sauge romarin tomate confite et yaourt de chèvre à la menthe

### **Pasión de Pato** - 26€

Duck magret with red berries, snow peas, and butter passion fruit sauce  
Magret de canard aux fruits rouges pois gourmands et sauce beurre fruit de la passion

### **Arroz "De la Casa"** - 26€

Rice "a la llauna" with beef loin  
Riz à la llauna avec longe de bœuf

### **Solomillo Seventeen** - 30€

Beef tenderloin with potato purée, roasted spring onion, and meat jus  
Filet de bœuf avec purée de pommes de terre, oignon nouveau rôti et jus de viande

## A SWEET FAREWELL

Small sweet tributes to bid farewell to the table

### **Clásico Cremoso** - 9€

Vanilla flan with whipped cream  
Flan à la vanille avec chantilly

### **Artesano de la Casa** - 10€

House artisan pastries of the day  
Pâtisseries artisanales du jour

### **Espuma Catalana** - 10€

Catalan cream foam with mandarin sorbet and red berries  
Mousse de crème catalane avec sorbet à la mandarine et fruits rouges

### **Chocolate Tostado** - 11€

Toasted white chocolate with mango  
Chocolat blanc torréfié avec mangue

### **Avellana En Ramequín (8 mins.)** - 14€

Hazelnut coulant in ramekin  
Coulant à la noisette en ramequin

PLEASE ASK ABOUT  
ALLERGENS  
VEUILLEZ CONSULTER  
LES ALLERGENS

