

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 bottarga basilic et pistache

Ensalada "Huerto Rojo" - 16€

Tomato salad with caper berries and piparra vinaigrette

Salade de tomates avec 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

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

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 ramequín

PLEASE ASK ABOUT
ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER
LES ALLERGENS

