

nineteen

OPENING ACT

Dishes that awaken the palate and set the tone for what's to come.

Huevo 62° - 17€

Low-temperature egg with acorn-fed ham shavings and truffle hollandaise sauce
Œuf à basse température avec copeaux de jambon ibérique de gland et sauce hollandaise à la truffe

California Dreamin' - 21€

California roll with prawn, crab, and avocado
Rouleau California aux crevettes, crabe et avocat

Ensalada "Mediterráneo" - 16€

Seasonal tomato salad with burrata, tuna belly, and red pesto
Salade de tomates de saison avec burrata, ventrèche de thon et pesto rouge

Vieiras en Velo - 23€

Seared scallops with saffron cream, pancetta veil, and pistachio powder
Noix de Saint-Jacques sautées avec crème de pomme de terre au safran, voile de poitrine fumée et poudre de pistache

Croquetas "Las Nuestras" (6 pcs.) - 17€

Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

Croquetas "Las Suaves" (6 pcs.) - 15€

Brie and eggplant croquettes with honey aioli
Croquettes de brie et aubergine avec aioli au miel

Nube Trufada - 11€

Bun filled with mushroom duxelle, truffle, foie gras, and sour cream
Petit pain farci de duxelles de champignons, truffe, foie gras et crème aigre

Jamón Ibérico - 32€

Iberian ham and crunchy bread with tomato
Jambon ibérique et pain croustillant à la tomate

CHEF'S SIGNATURE PICKS

Here our signature cuisine is expressed: no shortcuts, clear ideas, and defined flavors.

Nuestros Ñoquis - 15€

Gnocchi with black pudding, blue cheese sauce and crispy basil
Gnocchis à la boudin noir, sauce au bleu et basilic croustillant

Amanecer Nikkei - 26€

Tartar de salmón, aguacate y mango, marinado con salsa teriyaki y sésamo
Tàrtar de salmó, alvocat i mango, marinat amb salsa teriyaki i sèsam

Crema de Tomates - 13€

Roasted tomato cream with tuna tartare, coriander air and onion crumble
Crème de tomates rôties au tartare de thon, air de coriandre et crumble d'oignon

Piquillos de Otoño - 16€

"Piquillo" peppers stuffed with sausage, plum, pine nuts, porcini cream, demi-glace, and truffle tile
"Piquillos" farcis de boudin catalan, prune et pignons avec crème de champignons, demi-glace et tuile à la truffe

Buey Imperial - 19€

Japanese oxtail ravioli with onion and port cream, Korean BBQ sauce, and basil pearls y perlas de albahaca
Ravioli japonais de queue de bœuf avec crème d'oignon et Porto, sauce barecue coréenne et perles de basilic

nineteen

THE HEART OF THE MENU

Here beat our main dishes. Designed to make you stay a little longer at the table.

Arroz de Alcachofas - 26€

Artichoke rice with prawns, cod and roasted garlic aioli
Riz aux artichauts, gambas et morue avec aioli à l'ail rôti

Pescado "Pil Pil" - 23€

Market fish with miso pil pil, snow peas and soy-marinated shiitake
Lotte façon homard avec "trinxat" de pommes de terre et chou, sauce suquet

El Hueso - 30€

Steak tartare with bone marrow, Café de Paris butter, and Nordic bread
Steak tartare avec moelle osseuse, beurre Café de Paris et pain nordique

Hamburguesa "Beso de Angus" - 26€

Black Angus beef burger with pineapple jam, pickle, and truffled brie
Burger de bœuf Black Angus avec confiture d'ananas, cornichon et brie à la truffe

Corvina Chillycrab - 22€

Seabass in double cooking with rosemary confit potatoes, roasted garlic emulsion and chili crab sauce
Corvina en double cuisson avec pommes de terre confites au romarin, émulsion d'ail rôti et sauce chili crab

Mr. Stroganoff - 35€

Beef tenderloin "Stroganoff" with masqueta rice
Filet de bœuf "Stroganoff" avec riz masqueta

Terrina de Ternera - 22€

Lamb terrine with pumpkin purée, sautéed zucchini spaghetti and truffle meat sauce
Terrine d'agneau avec purée de potiron, spaghettis de courgette sautées et sauce à la truffe

Conejo Noble - 25€

Rabbit à la royale with roasted apple cream, raspberry purée, and its jus
Lapin à la royale avec crème de pomme rôti, purée de framboises et son jus

SIGNATURE DESSERTS

The final act deserves its own round of applause.

Pavlova - 12€

Pavlova filled with mango and passion fruit, served with honey and pine nut ice cream
Pavlova garnie de mangue et fruit de la passion, servie avec glace au miel et aux pignons

La Nueva Catalana - 12€

Catalan cream cheesecake with salted caramel ganache
Cheesecake à la crème catalane avec ganache au caramel salé

Trufas Mastinell - 10€

The chef's truffles made with chocolate and cava Mastinell
Les truffes du chef au chocolat et cava Mastinell

Lingote Exótico - 11€

Mandarin ingot with mango glaze, cardamom dulce de leche, and pistachio ice cream
Lingot de mandarine avec glaçage à la mangue, dulce de leche au cardamome et glace à la pistache

Mousse de Chocolate - 11€

Chocolate mousse over cocoa sponge with chocolate glaze, walnuts and tonka bean ice cream
Mousse au chocolat sur biscuit au cacao, glaçage au chocolat et noix, avec glace à la fève tonka

PLEASE ASK ABOUT
ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER
LES ALLERGÈNES

