

nineteen

PRIMER ACTO

Platos que despiertan el paladar y marcan el tono de lo que viene.

Huevo 62° - 17€

Huevo a baja temperatura con virutas de jamón de bellota y salsa holandesa de trufa
Ou a baixa temperatura amb encenalls de pernil de gla i salsa holandesa de tòfona

California Dreamin' - 21€

Rol California de langostino, cangrejo y aguacate
Rol California de llagostí, cranc i alvocat

Ensalada "Mediterráneo" - 16€

Ensalada de tomate de temporada con burrata, ventresca de atún y pesto rojo
Amanida de tomàquet de temporada amb burrata, ventresca de tonyina i pesto vermell

Vieiras en Velo - 23€

Vieiras salteadas con crema de azafrán, velo de panceta y polvo de pistacho
Vieiras saltades amb crema de patata safrà, vel de carnsalada i pols de festuc

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

Croquetas de jamón ibérico
Croquetes de pernil ibèric

Croquetas "Las Suaves" (6 uds.) - 15€

Croquetas de brie y berenjena con "all i oli" de miel
Croquetes de brie i alberginia amb all i oli de mel

Nube Trufada - 11€

Bollito relleno de duxelle de champiñones, trufa, foie y crema agria
"Bollito" farcit de duxelle de xampinyons, tòfona, foie i crema agra

Jamón Ibérico - 32€

Jamón ibérico y pan crujiente con tomate
Pernil ibèric i pa cruixent amb tomàquet

LOS FAVORITOS DEL CHEF

Aquí se expresa nuestra cocina de autor: sin atajos, con ideas claras y sabores definidos.

Nuestros Ñoquis - 15€

Ñoquis con butifarra negra, salsa de queso azul y albahaca crujiente
Nyquis amb botifarra negra, salsa de formatge blau i alfàbrega cruixent

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€

Crema de tomates asados con tartar de atún, aire de cilantro y tierra de cebolla
Crema de tomàquets rostits amb tàrtar de tonyina, aire de coriandre i terra de ceba

Piquillos de Otoño - 16€

Piquillos rellenos de butifarra, ciruela, piñones con crema de boletus, demi-glace y teja trufada
Piquillos farcits de botifarra, pruna i pinyons amb cremós de bolets, demi-glace i teula tofonada

Buey Imperial - 19€

Ravioli japonés de rabo de buey con cremoso de cebolla y Oporto, salsa barbacoa coreana y perlas de albahaca
Ravioli japonés de cua de bou amb cremós de ceba i Porto, salsa barbacoa coreana i perles d'alfàbrega.

EL CORAZÓN DE LA CARTA

Aquí laten nuestros platos principales. Pensados para quedarse un rato más en la mesa.

Arroz de Alcachofas - 26€

Arroz de alcachofas, langostinos y bacalao con all i oli de ajo asado
Arròs de carxofes, llagostins i bacallà amb allioli d'all rostit

Pescado "Pil Pil" - 23€

Pescado de lonja con pil pil de miso, tirabeques y shiitake marinados en soja
Peix de llotja amb pil pil de miso, tirabecs i shiitake marinats amb soja

El Hueso - 30€

Steak tartar con tuétano, mantequilla
Café de París y pan nórdico
Steak tàrtar amb moll de l'òs, mantega
Café de París i pa nòrdic

Hamburguesa "Beso de Angus" - 26€

Hamburguesa de ternera Black Angus con mermelada de piña, pepinillo y brie trufado
Hamburguesa de vedella Black Angus amb mermelada de pinya, cogombre i brie tofonat

Corvina Chillycrab - 22€

Corvina en doble cocción con patatas confitadas al romero, emulsión de ajo asado y salsa chilly crab
Corvina en doble cocció amb patates confitades al romaní, emulsió d'all rostit i salsa chili crab

Mr. Strogonoff - 35€

Solomillo de ternera "Strogonoff"
con arroz masqueta
Filet de vedella "Strogonoff"
amb arròs masqueta

Terrina de Ternera - 22€

Terrina de ternera con milhojas de patata, panceta y salsa de cardamomo
Terrina de vedella amb milfulls de patata, cansalada i salsa de cardamom

Conejo Noble - 25€

Conejo a la royale con crema de manzana asada, puré de frambuesas y su jugo
Conill a la royale amb crema de poma rostida, puré de gerds i el seu suc

DULCES CON FIRMA

El último acto merece su propio aplauso.

Pavlova - 12€

Pavlova rellena de mango y maracuyá con helado de miel y piñones
Pavlova farcida de mango i fruita de la passió amb gelat de mel i pinyons

La Nueva Catalana - 12€

Tarta de queso de crema catalana con ganache de caramelo salado
Pastís de formatge de crema catalana amb ganache de caramel salat

Trufas Mastinell - 10€

Las trufas del chef de chocolate y cava Mastinell
Les trufes del xef de xocolata i cava Mastinell

Lingote Exótico - 11€

Lingote de mandarina con cobertura de mango, dulce de leche de cardamomo y helado de pistacho
Lingot de mandarina amb cobertura de mango, dolç de llet de cardamom i gelat de festuc

Mousse de Chocolate - 11€

Mousse de chocolate sobre bizcocho de cacao y glaseado de chocolate y nueces con helado de haba tonka
Mousse de xocolata sobre pa de pessic de cacau i glaçat de xocolata i nous amb gelat de fava tonka

CONSULTE LOS
ALÉRGENOS

CONSULTI ELS
ALÈRGENS

