

# nineteen

## OPENING ACT

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

### Huevo 62° - 18€

Low-temperature egg with Iberian ham shavings and truffle hollandaise sauce  
*Oeuf à basse température avec copeaux de jambon ibérique et sauce hollandaise à la truffe*

### California Dreamin' - 23€

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

### Ensalada "Mediterráneo" - 18€

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€

Sautéed scallops with saffron cream, pancetta veil and pistachio dust  
*Noix de Saint-Jacques sautées avec crème de safran, voile de pancetta et poudre de pistache*

### Croquetas "Las Nuestras" - 18€

Iberian ham croquettes (6 pcs)  
*Croquettes de jambon ibérique (6 pcs)*

### Croquetas "Las Suaves" - 16€

Brie and aubergine croquettes with honey aioli (6 pcs)  
*Croquettes de brie et d'aubergine avec aioli au miel (6 pcs)*

### Nube Trufada - 12€

Soft bun filled with mushroom duxelles, truffle, foie gras and sour cream  
*Petit pain garni de duxelles de champignons, truffe, foie gras et crème aigre*

### Jamón Ibérico - 35€

Iberian ham with crispy tomato bread  
*Jambon ibérique avec pain croustillant à la tomate*

## CHEF'S SIGNATURE PICKS

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

### Piquillos de Otoño - 19€

Piquillo peppers stuffed with sausage, plum and pine nuts, boletus cream, demi-glace and truffle tile  
*Piquillos farcis de saucisse, prune et pignons, crème de cèpes, demi-glace et tuile truffée*

### Amanecer Nikkei - 30€

Salmon tartare with avocado and mango, marinated in teriyaki sauce and sesame  
*Tartare de saumon avec avocat et mangue, mariné dans une sauce teriyaki et au sésame*

### Buey Imperial - 23€

Japanese oxtail ravioli with creamy onion and Port wine, Korean barbecue sauce and basil pearls  
*Ravioli japonais de queue de bœuf avec crème d'oignon et Porto, sauce barbecue coréenne et perles de basilic*

### Crema de Tomate - 16€

Tomato cream with roasted pepper tartare, mint foam and Malibu gel  
*Crème de tomate avec tartare de poivron rôti, espuma de menthe et gel de Malibu*

### Nuestros Ñoquis - 17€

Potato gnocchi with blue cheese cream, walnuts, pear, low-temperature pancetta and black trumpet mushrooms  
*Gnocchis de pomme de terre à la crème de fromage bleu, noix, poire, pancetta basse température et trompettes de la mort*

# nineteen

## THE HEART OF THE MENU

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

### Conejo Noble - 34€

Royal-style rabbit with roasted apple cream, raspberry purée and its jus  
*Lapin à la royale avec crème de pomme rôtie, purée de framboises et son jus*

### Pescado "Pil Pil" - 25€

Market fish with miso pilpil, snow peas and soy-marinated shiitake mushrooms  
*Poisson du marché au pilpil de miso, pois mange-tout et shiitake marinés à la sauce soja*

### El Hueso - 36€

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" - 29€

Black Angus beef burger with pineapple jam, pickles and truffled brie  
*Burger de bœuf Black Angus avec confiture d'ananas, cornichons et brie truffé*

### Corvina Chillycrab - 33€

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

### Mr. Stroganoff - 38€

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

### Magret de Pato - 29€

Duck magret with celeriac purée, plum cream and red fruit sauce  
*Magret de canard avec purée de céleri-rave, crème de prune et sauce aux fruits rouges*

### Arroz de Rape - 35€

Monkfish and cockle rice with shrimp carpaccio and paprika aioli  
*Riz de lotte et coques avec carpaccio de crevettes et aioli au paprika*

## SIGNATURE DESSERTS

The final act deserves its own round of applause.

### Lingote Exótico - 14€

Mandarin lingot with mango coating, cardamom dulce de leche and pistachio ice cream  
*Lingot de mandarine avec enrobage de mangue, dulce de leche au cardamome et glace à la pistache*

### La Nueva Catalana - 15€

Crema catalana cheesecake with salted caramel ganache  
*Cheesecake à la crème catalane avec ganache au caramel salé*

### Trufas Mastinell - 18€

Chef's chocolate truffles with Mastinell cava  
*Truffes du chef au chocolat et cava Mastinell*

### Tarta Ópera - 13€

Opera cake with basil sponge, white chocolate ganache, pistachios and strawberry sorbet  
*Gâteau Opéra avec biscuit au basilic, ganache au chocolat blanc, pistaches et sorbet à la fraise.*

### Semiesfera Coco - 11€

Coconut semisphere with mango center and honey & pine nut ice cream  
*Sphère de noix de coco avec cœur mangue et glace au miel et aux pignons*

PLEASE ASK ABOUT  
ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER  
LES ALLERGÈNES

