

# nineteen

## PRIMER ACTO

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

### Huevo 62° - 18€

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*

### Croquetas "Las Suaves" - 16€

Croquetas de brie y berenjena con "all i oli" de miel (6 uds.)  
*Croquetes de brie i albergínia amb all i oli de mel (6 uds.)*

### California Dreamin' - 23€

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

### Nube Trufada - 12€

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

### Ensalada "Mediterráneo" - 18€

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*

### Jamón Ibérico - 35€

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

### Vieiras en Velo - 23€

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

### Croquetas "Las Nuestras" - 18€

Croquetas de jamón ibérico (6 uds.)  
*Croquetes de pernil ibèric (6 uds.)*

## LOS FAVORITOS DEL CHEF

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

### Crema de Tomate - 16€

Crema de tomate con tartar de pimientos asados, espuma de menta y gel de Malibú  
*Crema de tomàquet amb tàrtar de pebrots rostits, escuma de menta i gel de Malibu*

### Piquillos de Otoño - 19€

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

### Nuestros Ñoquis - 17€

Ñoquis con crema de queso azul, nueces, pera, panceta a baja temperatura y trompetas de la muerte  
*Nyoquis de patata amb crema de formatge blau, nous, pera, cansalada a baixa temperatura i trompetes de la mort*

### Amanecer Nikkei - 30€

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

### Buey Imperial - 23€

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

# nineteen

## EL CORAZÓN DE LA CARTA

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

### **Conejo Noble** - 34€

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*

### **Pescado "Pil Pil"** - 25€

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** - 36€

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"** - 29€

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** - 33€

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** - 38€

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

### **Magret de Pato** - 29€

Magret de pato con puré de apionabo, cremoso de ciruelas y salsa de frutos rojos  
*Magret d'ànec amb puré d'api-rave, cremós de prunes i salsa de fruits vermells*

### **Arroz de Rape** - 35€

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y all i oli de pimentón  
*Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell*

## DULCES CON FIRMA

El último acto merece su propio aplauso.

### **Lingote Exótico** - 14€

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

### **La Nueva Catalana** - 15€

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

### **Trufas Mastinell** - 18€

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

### **Tarta Ópera** - 13€

Tarta Ópera con bizcocho de albahaca, ganache de chocolate blanco y pistachos, y sorbete de fresa  
*Tarta Ópera amb pa de pessic d'alfàbrega, ganache de xocolata blanca i festucs, i sorbet de maduixa*

### **Semiesfera Coco** - 11€

Semiesfera de coco con interior de mango y helado de miel y piñones  
*Semiesfera de coco amb interior de mango i gelat de mel i pinyons*

CONSULTE LOS  
ALÉRGENOS

CONSULTI ELS  
ALÈRGENS

