nineteen
restaurant

OPENING ACT

Dishes that awaken the palate and set the stage for what follows.

Nube Trufada *- 12€*
Brioche bun filled with mushroom duxelle, truffle, foie gras and sour cream
Petit pain brioché farci de duxelles de champignons, truffe, foie gras et crème aigre

Taco "Mar y Montaña"*- 12€*
Taco of Santa Pau beans, pancetta, butifarra del perol and octopus
Taco de haricots de Santa Pau, pancetta, botifarra del perol et poulpe

Croquetas "Las Suaves" (6 uds.) *- 16€*
Brie and eggplant croquettes with honey allioli
Croquettes de brie et aubergine avec aïoli au miel

Croquetas "Las Nuestras" (6 uds.) *- 18€*
Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

Croquetas "del Bosque" (6 uds.)*- 16€*
Mushroom croquette with allioli
Croquette de champignons avec aïoli

California Dreamin' *- 23€*
California roll with prawn, crab and avocado
California roll aux crevettes, crabe et avocat

Vieiras en Velo *- 23€*
Scallops with potato and saffron cream, pancetta veil and rice textures
Noix de Saint-Jacques avec crème de pomme de terre et safran, voile de pancetta et textures de riz

Jamón Ibérico *- 35€*
Iberian ham with crispy bread and tomato
Jambon ibérique avec pain croustillant et tomate

CHEF'S SIGNATURE PICKS

Here our signature cuisine comes to life: no shortcuts, clear ideas, and well-defined flavors.

Nuestra Crema de Tomates *- 16€*
Roasted tomato cream with aubergine tartare, fire-roasted pepper and onion, basil air and oil pearls
Crème de tomates rôties, tartare d'aubergine, poivron et oignon grillés à la flamme, air de basilic et perles d'huile

Rigatoni Salteados*- 17€*
Rigatoni sautéed with light cheese cream, pancetta, perol sausage, porcini mushrooms, and crispy basil
Rigatoni sautés avec crème légère au fromage, pancetta, saucisse de perol, cèpes et basilic croustillant

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

Tartar de Bogavante*- 23€*
Lobster tartare with mussels, mint, tomato, prawn mayonnaise, and green melon gazpachuelo
Tartare de homard, moules, menthe, tomate, mayonnaise de crevettes et gazpachuelo vert de melon

Coral de Salmón *- 26€*
Salmon tartare with macerated strawberries, crispy salmon skin, avocado, and soy mayonnaise
Tartare de saumon aux fraises macérées, croustillant de peau de saumon, avocat et mayonnaise au soja

THE HEART OF THE MENU

Here lie our main courses, designed to linger a little longer at the table.

Perla del Norte *- 25€*
Hake with beurre blanc sauce with marine notes and leeks confit in smoked oil
Merlu avec sauce beurre blanc aux notes marines et poireaux confits à l'huile fumée

Arroz "De Montaña" *- 29€*
Creamy rice with Iberian pork secreto, Catalan sausage and black trumpet mushrooms
Riz crémeux au secreto ibérique, saucisse catalane et trompettes-de-la-mort

Hamburguesa "Angus del Trópico" *- 29€* *(SPICY)*
Black Angus burger with caramelized pineapple, emmental cheese and Emmy sauce
Burger Black Angus avec ananas caramélisé, fromage emmental et sauce Emmy

Lingote de Cordero *- 29€*
Lamb loin with creamy carrot purée, dried apricots, and mushroom and truffle sauce
Lingot d'agneau, crémeux de carotte, abricots secs et sauce aux champignons et à la truffe

Corvina "al Verde" *- 30€*
Croaker with herb emulsion, purple potato purée and dehydrated olives
Corb maigre, émulsion aux herbes, crémeux de pomme de terre violette et olives déshydratées

Arroz "Mare Nostrum" *- 35€*
Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and paprika allioli
Riz au lotte et aux coques avec carpaccio de crevettes et aïoli au paprika

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

Mr. Strogonoff *- 38€*
Beef tenderloin "Stroganoff" with masqueta rice
Filet de bœuf « Stroganoff » avec riz masqueta

SIGNATURE DESSERTS

The final act deserves its own round of applause.

Mousse de Chocolate *- 11€*
Salted chocolate mousse with homemade cocoa bread, olive oil and strawberry sorbet
Mousse au chocolat salée, pain maison au cacao, huile d'olive et sorbet à la fraise

Torrija "De la Casa" *- 12€*
Caramelized brioche French toast with coconut cream and cinnamon ice cream
Pain perdu brioché caramélisé avec crème de coco et glace à la cannelle

Tiramisú "Dolce Vita" *- 14€*
Flambéed banana tiramisu with amaretto gel and honey and pine nut ice cream
Tiramisu à la banane flambée, gel d'amaretto et glace au miel et pignons

La Nueva Catalana *- 15€*
Catalan cream cheesecake with salted caramel ganache
Cheesecake à la crème catalane avec ganache au caramel salé

Perlas Mastinell *- 16€*
Mastinell cava bonbons (4 pieces)
Bonbons au cava Mastinell (4 pièces)

PLEASE ASK ABOUT ALLERGENS
VEUILLEZ CONSULTER LES ALLERGENS