nineteen
restaurant

# PRIMER ACTO

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

***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*

***Taco "Mar y Montaña"***- *12€*
*Taco de mongetes de Santa Pau, panceta, butifarra del perol y pulpo*
*Taco de mongetes de Santa Pau, cansalada, botifarra del perol i pop*

***Croquetas "Las Suaves" (6 uds.)*** - *16€*
*Croquetas de brie y berenjena con "all i oli" de miel*
*Croquetes de brie i alberginia amb all i oli de mel*

***Croquetas "Las Nuestras" (6 uds.)*** - *18€*
*Croquetas de jamón ibérico*
*Croquetes de pernil ibèric*

***Croquetas "del Bosque" (6 uds.)***- *16€*
*Croqueta de setas con "all i oli"*
*Croqueta de bolets amb all i oli*

***California Dreamin'*** - *23€*
*Rol California de langostino, cangrejo y aguacate*
*Rol California de llagostí, cranc i alvocat*

***Vieiras en Velo*** - *23€*
*Vieiras con crema de patata y azafrán, velo de panceta y texturas de arroz*
*Vieires amb crema de patata i safrà, vel de cansalada i textures d'arròs*

***Jamón Ibérico*** - *35€*
*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.

***Nuestra Crema de Tomates***- *16€*
*Crema de tomates asados con tartar de berenjena, pimiento y cebolla escalivada, aire de albahaca y perlas de aceite*
*Crema de tomàquets rostits amb tàrtar d'albergínia, pebrot i ceba escalivats, aire d'alfàbrega i perles d'oli*

***Rigatoni Salteados*** - *17€*
*Rigatoni salteados con crema ligera de queso, panceta, butifarra del perol, ceps y albahaca crujiente*
*Rigattoni saltats amb crema lleugera de formatge, cansalada, botifarra de perol, ceps i alfàbrega cruixent*

***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*

***Tartar de Bogavante*** - *23€*
*Tartar de bogavante, mejillones, menta, tomate, mayonesa de gambas y gazpachuelo verde de melón*
*Tàrtar de llamàntol, musclos, menta, tomàquet, maionesa de gambes i gaspatxelo verd de meló*

***Coral de Salmón*** - *26€*
*Tartar de salmón con fresas maceradas, chicharrón de su piel, aguacate y mayonesa de soja*
*Tartar de salmó amb maduixes macerades, xarró de la seva pell, alvocat i maionesa de soja*

# EL CORAZÓN DE LA CARTA

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

***Perla del Norte*** *- 25€*
*Merluza con salsa beurre blanc con toques marinos y puerros confitados en aceite de humo*
*Lluç amb salsa beurre blanc amb tocs marins i porros confitats en oli de fum*

***Arroz "de Montaña"*** *- 29€*
*Arroz de secreto, butifarra y trompetas de la muerte*
*Arròs de secret ibèric, botifarra i trompetes de la mort*

***Hamburguesa "Angus del Trópico"*** *- 29€* *(PICANTE)*
*Hamburguesa de black angus con piña caramelizada, queso emmental y salsa Emmy*
*Hamburguesa de black angus amb pinya caramel·litzada, formatge emmental i salsa Emmy*

***Lingote de Cordero*** *- 29€*
*Lingote de cordero con cremoso de zanahoria, orejones y salsa de champiñones y trufa*
*Lingot de xai amb cremós de pastanaga, orellanes i salsa de xampinyons i tòfona*

***Corvina "al Verde"*** *- 30€*
*Corvina con emulsión de hierbas, cremoso de patata violeta y aceitunas deshidratadas*
*Corball amb emulsió d'herbes, cremós de patata violeta i olives deshidratades*

***Arroz "Mare Nostrum"*** *- 35€*
*Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón*
*Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell*

***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*

***Mr. Strogonoff*** *- 38€*
*Solomillo de ternera "Strogonoff" con arroz masqueta*
*Filet de vedella "Strogonoff" amb arròs masqueta*

# DULCES CON FIRMA

El último acto merece su propio aplauso.

***Mousse de Chocolate*** *- 11€*
*Mousse de chocolate salado con pan casero de cacao, aceite de oliva y sorbete de fresa*
*Mousse de xocolata salada amb pa casolà de cacau, oli d'oliva i sorbet de maduixa*

***Torrija "De la Casa"*** *- 12€*
*Torrija de pan brioche caramelizada con crema de coco y helado de canela*
*Torrija de pa brioix caramel·litzada amb crema de coco i gelat de canyella*

***Tirasmisú "Dolce Vita"*** *- 14€*
*Tiramisú de plátano flambeado, gel de amaretto y helado de miel y piñones*
*Tiramisú de plàtan flamejat, gel d'amaretto i gelat de mel i pinyons*

***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*

***Perlas Mastinell*** *- 16€*
*Bombón de cava Mastinell (ración de 4 unidades)*
*Bombó de cava Mastinell (ració de 4 unitats)*

CONSULTE LOS ALÉRGENOS
CONSULTI ELS ALÈRGENS