

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

Tentación Ibérica - 12€

Chorizo espuma with low-temperature egg, straw potatoes and chorizo powder

Mousse de chorizo avec œuf à basse température, pommes paille et poudre de chorizo

Croquetas "Las Suaves" (6 uds.) - 16€

Brie and eggplant croquettes with honey allioli

Croquettes de brie et aubergine avec aioli au miel

Croquetas "Las Nuestras" (6 uds.) - 18€

Iberian ham croquettes

Croquettes de jambon ibérique

Picana & Tuétano - 18€

Aged picanha carpaccio with honey-mustard mayonnaise, smoked Idiazábal, shoots, bone marrow, and capers

Carpaccio de picanha maturée avec mayonnaise miel-moutarde, Idiazábal fumé, pousses, moelle et câpres

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.

Nuestro Salmorejo - 16€

Apricot salmorejo with tuna tartare, candied apricot, and chipotle pearls

Salmorejo d'abricot avec tartare de thon, abricot confit et perles de chipotle

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

Pluma de Cerdo - 29€

Pork pluma with truffled potato mille-feuille, dried apricot cream and pepper meat sauce

Pluma de porc ibérique avec millefeuille de pommes de terre truffée, crémeux d'abricots secs et sauce viande au poivre

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. Stroganoff - 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.

Ravioli de Manzana y Guanábana - 13€

Apple ravioli filled with soursop, cinnamon cream, mint and yogurt ice cream

Ravioli de pomme farci à la corossol, crème à la cannelle, menthe et glace au yaourt

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

