

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 Puerros - 16€

Crema de puerros con tartar de atún, aire de albahaca y perlas cítricas
Crema de porros amb tàrtar de tonyina, aire d'alfàbrega i perles cítriques

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

Parmentier - 17€

Parmentier de patata trufada con tierra de cebolla, ibéricos y huevo a baja temperatura
Parmentier de patata trufada amb terra de ceba, ibèrics i ou a baixa temperatura

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
melmelada 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*

Pollo a la Catalana - 29€

Pollo relleno de carne, ciruelas y piñones con puré
de boniato, sus chips y demi glace de frutos rojos

*Pollastre farcit de carn, prunes i pinyons
amb puré de moniato, els seus xips
i demi-glace 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

Ravioli de Manzana - 13€

Ravioli de manzana relleno de fresa con
crema de chocolate blanco y helado de nata

*Ravioli de poma farcit de maduixa amb
crema de xocolata blanca i gelat de nata,
i sorbet de maduixa*

El Lingote - 11€

Lingote de chocolate y naranja
con tierra de cacao y sorbete de fresa

*Lingot de xocolata i taronja
amb terra de cacau i sorbet de maduixa*

CONSULTE LOS
ALÉRGENOS

CONSULTI ELS
ALÈRGENS

