

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 alloli
Croquettes de brie et aubergine avec aioli au miel

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

Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

Picaña & 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

Magret del Bosque - 29€

Duck magret with beetroot ketchup, orange chutney and truffle sauce
Magret de canard avec ketchup de betterave, chutney d'orange et sauce à la truffe

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 truffé, crémeux d'abricots secs et sauce viande au poivre

Rape "All Cremat" - 35€

Monkfish wrapped in caul fat with wrinkled potatoes, seared prawn and all cremat sauce
Lotte enveloppée dans de la crépine avec pommes de terre ridées, crevette snackée et sauce all cremat

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 aioli 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 tiramisú with amaretto gel and honey and pine nut ice cream
Tiramisú 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

