

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

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

Huevo 62º - 18€

Low-temperature egg with acorn-fed Iberian ham shavings and truffle hollandaise sauce

Œuf à basse température avec copeaux de jambon ibérique de bellota et sauce hollandaise à la truffe

California Dreamin' - 23€

California roll with prawn, crab and avocado

California roll aux crevettes, crabe et avocat

Buey Imperial - 23€ (SPICY)

Japanese ravioli filled with oxtail, onion and Port cream, Korean barbecue sauce and basil pearls

Ravioli japonais de queue de bœuf avec crème d'oignon et Porto, sauce barbecue coréenne et perles de basilic

Vieiras en Velo - 23€

Sautéed scallops with saffron cream, pancetta veil and pistachio powder

Noix de Saint-Jacques sautées avec crème au safran, voile de pancetta et poudre de pistache

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.

Crema de Calabaza - 16€

Roasted pumpkin cream with prawn tartare, orange foam and coriander sprouts

Velouté de potiron rôti avec tartare de crevettes, mousse d'orange et pousses de coriandre

Nuestra Parmentier - 17€

Truffled potato parmentier with sautéed Iberian meats, sobrasada, onion crumble and low-temperature egg

Parmentier de pommes de terre à la truffe avec poêlée d'ibériques, sobrasada, crumble d'oignon et œuf à basse température

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

Piquillos de Otoño - 19€

Piquillo peppers stuffed with sausage, plum and pine nuts, with boletus cream, demi-glace and truffle tuile

Piquillos farcis à la saucisse, prune et pignons de pin, avec crème de cèpes, demi-glace et tuile à la truffe

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 and Emmy sauce

Burger de bœuf Black Angus avec ananas caramélisé et sauce Emmy

Terrina de Cordero - 29€

Lamb terrine with celeriac cream, plantain chips and meat & mustard sauce

Terrine d'agneau avec crémeux de céleri-rave, chips de banane plantain et sauce viande à la moutarde

Corvina Chillycrab - 33€

Double-cooked corvina with rosemary confit potatoes, roasted garlic emulsion and chilli crab sauce

Corvina en double cuisson avec pommes de terre confites au romarin, émulsion d'ail rôti et sauce chili crab

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.

Semiesfera de Pera - 11€

Pear semi-sphere with a hint of wine and vanilla chantilly

Demi-sphère de poire avec une touche de vin et chantilly à la vanille

Espiral de Coco - 13€

Coconut spiral with Malibu jelly and pineapple sorbet

Spirale de coco avec gelée de Malibu et sorbet à l'ananas

Lingote Exótico - 14€

Mandarin lingot with mango glaze, cardamom dulce de leche and pistachio ice cream

Lingot de mandarine avec glaçage à la mangue, dulce de leche à la cardamome et glace à la pistache

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

