

nineteen

OPENING ACT

Dishes that awaken the palate and set the tone for what's to come.

Huevo 62° - 18€

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

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

California Dreamin' - 23€

California roll with prawn, crab and avocado
Rouleau California aux crevettes, crabe et avocat

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

Vieiras en Velo - 23€

Sautéed scallops with saffron cream, pancetta veil and pistachio dust

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

Croquetas "Las Nuestras" - 18€

Iberian ham croquettes (6 pcs)

Croquettes de jambon ibérique (6 pcs)

Croquetas "Las Suaves" - 16€

Brie and aubergine croquettes with honey aioli (6 pcs)

Croquettes de brie et d'aubergine avec aioli au miel (6 pcs)

Nube Trufada - 12€

Soft bun filled with mushroom duxelles, truffle, foie gras and sour cream

Petit pain garni de duxelles de champignons, truffe, foie gras et crème aigre

Jamón Ibérico - 35€

Iberian ham with crispy tomato bread

Jambon ibérique avec pain croustillant à la tomate

CHEF'S SIGNATURE PICKS

Here our signature cuisine is expressed: no shortcuts, clear ideas, and defined flavors.

Piquillos de Otoño - 19€

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

Piquillos farcis de saucisse, prune et pignons, crème de cèpes, demi-glace et tuile truffée

Amanecer Nikkei - 30€

Salmon tartare with avocado and mango, marinated in teriyaki sauce and sesame

Tartare de saumon avec avocat et mangue, mariné dans une sauce teriyaki et au sésame

Buey Imperial - 23€

Japanese oxtail ravioli with creamy onion and Port wine, 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

Crema de Puerros - 16€

Leek cream with fuet tartare, confit cherry tomatoes and leek sprouts

Crème de poireaux avec tartare de fuet, tomates cerises confites et pousses de poireau

Rigattoni Salteados - 17€

Sautéed rigattoni with duo of sausages, porcini mushrooms, fried rocket and truffle cream

Rigattoni sautés avec duo de saucisses, cèpes, roquette frite et crème truffée

nineteen

THE HEART OF THE MENU

Here beat our main dishes. Designed to make you stay a little longer at the table.

Conejo Noble - 34€

Royal-style rabbit with roasted apple cream, raspberry purée and its jus
Lapin à la royale avec crème de pomme rôtie, purée de framboises et son jus

Pescado "Pil Pil" - 25€

Market fish with miso pilpil, snow peas and soy-marinated shiitake mushrooms
Poisson du marché au pilpil de miso, pois mange-tout et shiitake marinés à la sauce soja

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

Hamburguesa "Beso de Angus" - 29€

Black Angus beef burger with pineapple jam, pickles and truffled brie
Burger de bœuf Black Angus avec confiture d'ananas, cornichons et brie truffé

Corvina Chillycrab - 33€

Sea bass in double cooking with rosemary confit potatoes, roasted garlic emulsion and chili crab sauce
Bar en double cuisson avec pommes de terre confites au romarin, émulsion d'ail rôti et sauce chili crab

Mr. Stroganoff - 38€

Beef tenderloin "Stroganoff" with masqueta rice
Filet de bœuf "Stroganoff" avec riz masqueta

Terina de Ternera - 29€

Beef terrine with creamy potato, dried apricot purée, sweet potato chips, meat sauce and fairy ring mushrooms
Terrine de bœuf avec purée de pommes de terre, purée d'abricots secs, chips de patate douce, sauce viande et mousserons

Arroz de Rape - 29€

Monkfish and cockle rice with shrimp carpaccio and paprika aioli
Riz de lotte et coques avec carpaccio de crevettes et aioli au paprika

SIGNATURE DESSERTS

The final act deserves its own round of applause.

Lingote Exótico - 14€

Mandarin lingot with mango coating, cardamom dulce de leche and pistachio ice cream
Lingot de mandarine avec enrobage de mangue, dulce de leche au cardamome et glace à la pistache

La Nueva Catalana - 15€

Crema catalana cheesecake with salted caramel ganache
Cheesecake à la crème catalane avec ganache au caramel salé

Trufas Mastinell - 18€

Chef's chocolate truffles with Mastinell cava
Truffes du chef au chocolat et cava Mastinell

Tarta de Chocolate y Baileys - 13€

Chocolate and Baileys tart with cocoa soil and mango sorbet
Tarte au chocolat et Baileys avec terre de cacao et sorbet à la mangue

Mel i Mató - 12€

Honey and mató cheese with caramelized walnuts and yogurt ice cream
Mel i mató avec noix caramélisées et glace au yaourt

PLEASE ASK ABOUT
ALLERGENS

VEUILLEZ CONSULTER
LES ALLERGÈNES

