

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

California Dreamin' - 23€

Rol California de langostino, cangrejo y aguacate
Rol California de llagostí, cranc i alvocat

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

Vieiras en Velo - 23€

Vieiras salteadas con crema de azafrán, velo de panceta y polvo de pistacho
Vieiras saltades amb crema de patata safrà, vel de carnsalada i pols de festuc

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

Croquetas de jamón ibérico
Croquetes de pernil ibèric

Croquetas "Las Suaves" (6 uds.) - 16€

Croquetas de brie y berenjena con "all i oli" de miel
Croquetes de brie i alberginia amb all i oli de mel

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

Jamón Ibérico - 35€

Jamón ibérico y pan crujiente con tomate
Pernil ibèric i pa cruixent amb tomàquet

LOS FAVORITOS DEL CHEF

Aquí se expresa nuestra cocina de autor: sin atajos, con ideas claras y sabores definidos.

Piquillos de Otoño - 19€

Piquillos rellenos de butifarra, ciruela, piñones con crema de boletus, demi-glace y teja trufada
Piquillos farcits de botifarra, pruna i pinyons amb cremós de bolets, demi-glace i teula tofonada

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 japonés de cua de bou amb cremós de ceba i Porto, salsa barbacoa coreana i perles d'alfàbrega

Crema de Marisco - 16€

Crema de marisco con tartar de langostinos, perlas de limón y teja de pimentón
Crema de marisc amb tàrtar de llagostins, perles de llimona i teula de pebrot vermell

Parmentier Trufada - 17€

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

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 mermelada 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 a la catalana con cremoso de boniato, puré de ciruelas y salsa de carne y castañas
Pollastre farcit a la catalana amb cremós de moniato, puré de prunes i salsa de carn i castanyes

Fideos "A La Cazuela" - 28€

Fideos a la cazuela con butifarra negra, senderuelas, cordero y all i oli de ajo negro
Fideus a la cassola amb botifarra negra, carreretes, xai i allioli d'all negro

DULCES CON FIRMA

El último acto merece su propio aplauso.

Lingote Exótico - 14€

Lingote de mandarina con cobertura de mango, dulce de leche de cardamomo y helado de pistacho
Lingot de mandarina amb cobertura de 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

Semiesfera de Chocolate - 14 €

Semiesfera de chocolate y toffee con frambuesa y sorbete de frambuesa
Semiesfera de xocolata i toffee amb gerds i sorbet de gerds

Tartaleta de Maracuyá - 13 €

Tartaleta de maracuyá con merengue y sorbete de piña colada
Tartaleta de fruita de la passió amb merenga i sorbet de pinya colada

CONSULTE LOS
ALÉRGENOS

CONSULTI ELS
ALÈRGENS

