

· B · A · T · U · A · R ·

RESTAURANT & BAR

PARA PICAR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (80gr.) 29€ Y SU PAN DE ACEITE CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	
HUMMUS DE GUISANTES DE TEMPORADA 12€ DUKKAH, CAVIAR DE SÉSAMO, HIERBAS FRESCAS. Y MINI PAN DE PITA	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "OO" (4 FILETES) 16€ Y SU PAN DE ACEITE CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	
CALAMARES A LA ANDALUZA 15€ CON EMULSIÓN DE CITRONELA, LIMA KEFFIR Y PERLAS CÍTRICAS	
FINGERS DE POLLO AL ESTILO THAI 14€ CON MAYONESA DE CURRY ROJO	
CROQUETAS CASERAS 3€UD PATO CON COMPOTA DE MANZANA JAMÓN IBÉRICO CON CREMOSO DE MEMBRILLO ESPINACAS A LA CATALANA CON PRALINÉ DE PIÑONES GAMBA Y CALAMAR CON EMULSIÓN DE AJO ASADO	
PATATAS BRAVAS 10€ Y ALIOLI DE AJO ASADO Y CRUMBLE DE PIMENTÓN	
PAN DE ACEITE CON TOMATE 6€	

ENTRANTES

OSTRAS DE ARCACHÓN 4€UD CON SALSA TOZASU Y CAVIAR DE SÉSAMO	
SALMOREJO 14€ CON MEJILLÓN EN ESCABECHE CASERO Y GEL DE VERMOUTH	
BURRATA CON HIGOS 16€ NUEZ PECANA, Y POLVO DE OLIVAS	
ENSALADA DE SELECCIÓN DE TOMATES CON SORBETE DE ALBAHACA 15€ QUESO FETA Y QUINOA NEGRA	
TARTAR DE ATÚN ROJO 22€ CON SOPA DE SANDÍA, SALICORNIA Y CAVIAR DE SOJA	
STEAK TARTAR 18€ CON GOFRE HOJALDRADO Y MANZANA ENCURTIDA	
CARPACCIO DE PATO Y FOIE GRAS 14€ CON JUGO DE ASADO Y HELADO DE PISTACHO	
HUEVO DE PATO FRITO 15€ CON ESPUMA DE PATATA, SETA DE CASTAÑO, PAPADA CONFITADA Y MIGAS DE AVELLANA	

PRINCIPALES

CORVINA SALVAJE AL PIL PIL DE PLANCTON 22€ CON PAK CHOI, CALABACÍN Y COL KALE FRITA	
RODABALLO SALVAJE DE GALÍCIA (COSTA DO MORTE) 32€ CON ARROZ MARINO, EMULSIÓN DE AZAFRÁN Y SALICORNIA	
PULPO AHUMADO 21€ CON MIGAS DE CHORIZO, CREMOSO DE GARBANZO Y AJO NEGRO	
TERRINA DE CORDERO LAQUEADO 20€ CON CREMOSO DE BERENJENA AHUMADA, YOGUR Y PAN DE CURRY	
SOLOMILLO DE VACA FRISONA ITALIANA 27€ CON CREMOSO DE REMOLACHA, CEBOLLITAS GLASEADAS Y SALSA PERIGORD	
HAMBURGUESA DE TERNERA (200 GR.) 19€ CON PAN DE MOLLETE, QUESO CHEDDAR, BACON Y MERMELADA DE TOMATE	
SALTEADO DE VERDURAS GREEN POWER 14€ CON CONSOMÉ DE CEBOLLA	

DULCES

TARTELETA DE CHOCOLATE CON AVELLANA Y CARAMELO SALADO 9€	
LEMON PIE CON CREMA DE ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO 10€	
CHEESCAKE CON HELADO DE FRUTOS ROJOS 9€	
TATIN DE MANZANA CON CREMA DE NATA Y HELADO DE VAINILLA 9€	
ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA CON SORBETE DE COCO 9€	
TABLA DE QUESOS CATALANES AFINADOS (RECOMENDADO PARA COMPARTIR) 22€ Y PAN DE FRUTOS SECOS BALUARD	

IVA INCLUIDO

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LO QUE SE ESTABLECE EN EL DECRETO DE PREVENCIÓN DE LA ANISAKIASIS.
SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA A ALÉRGICOS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL PARA OFRECERLE UN MEJOR SERVICIO (REGLAMENTO 1167/2011 DE LA UE)

· B · A · T · U · A · R ·

RESTAURANT & BAR

TO SHARE

BELLOTA (ACORN-FED) IBERIAN HAM (80gr.)	29€
WITH CATALAN BREAD AND TOMATO	
ANCHOVIES OO (4 FILLETS)	16€
WITH CATALAN BREAD WITH TOMATO AND OLIVE OIL	
ANDALUSIAN STYLE SQUID	15€
WITH CITRONELLA EMULSION, KEFFIR LIME AND CITRUS PEARLS	
GREEN PEA HUMMUS	12€
SESAME DUKKAH CAVIAR AND FRESH HERBS ACOMPANIED PITA BREAD	
CHICKEN FINGERS THAI STYLE	14€
WITH RED CURRY MAYONNAISE	
HOMEMADE CROQUETTES	3€/UD
DUCK CROQUETTE WITH APPLE COMPOTE	
IBERIAN HAM CROQUETTE WITH CREAMY QUINCE	
CATALAN STYLE SPINACH WITH PINE NUTS PRALINÉ	
SHRIMP AND SQUID CROQUETTE WITH ROASTED GARLIC EMULSION	
BRAVAS POTATOES	10€
AND ROASTED GARLIC AIOLI AND PAPRIKA CRUMBLE	
CATALAN BREAD WITH OLIVE OIL AND TOMATO	6€

STARTERS

SALMOREJO	14€
WITH HOMEMADE PICKLED MUSSELS AND VERMOUTH GEL.	
BURRATA WITH FIGS	16€
PECAN NUT, AND OLIVE POWDER	
TOMATO SALAD WITH BASIL SORBET	15€
FETA CHEESE AND BLACK QUINOA	
OYSTERS FROM ARCACHON	4€/UD
WITH TOZASU SOUCE AND SESAME CAVIAR	
BLUEFIN TUNA TARTAR	22€
WITH WATERMELON SOUP, SALICORNIA AND SOY CAVIAR.	
STEAK TARTAR	18€
WITH PUFFY PASTRY GOFRE AND MARINATED APPLE	
DUCK CARPACCIO AND FOIE GRAS	14€
WITH ROAST JUICE AND PISTACHIO ICE CREAM	
FRIED DUCK EGG	15€
WITH POTATO FOAM, CHESTNUT MUSHROOM, CONFIT JOWL AND HAZELNUT CRUMBS	

MAIN

WILD SEA BASS WITH PLANKTON PIL PIL PIL	22€
WITH PAK CHOI, ZUCCHINI AND FRIED KALE	
GALICIAN WILD TURBOT	32€
WITH MARINE RICE, SAFFRON EMULSION AND SALICORNIA	
SMOKED OCTOPUS	21€
WITH CHORIZO BREADCRUMBS, CREAMY CHICKPEA AND BLACK GARLIC.	
LACQUERED LAMB TERRINE	20€
WITH CREAMY SMOKED EGGPLANT, YOGURT AND CURRY BREAD.	
ITALIAN FRIESIAN BEEF SIRLOIN STEAK	27€
WITH CREAMY BEET, GLAZED ONIONS AND PERIGORD SAUCE	
VEAL BURGER (200 GR.)	19€
WITH MOLLETE BREAD, CHEDDAR CHEESE, BACON AND TOMATO MARMALADE	
SAUTÉED "GREEN POWER" VEGETABLES	14€
WITH ONION CONSOMMÉ	

SWEET

CHOCOLATE CAKE WITH HAZELNUT AND SALTED CANDY	9€
LEMON PIE WITH ALMOND CREAM AND WHITE CHOCOLATE	10€
CHEESCAKE WITH RED FRUIT ICE CREAM	9€
APPLE TATIN AND VANILLA ICE CREAM	9€
FRUIT SALAD WITH COCONUT SORBET	9€
CATALAN CHEESE SELECTION	22€
WITH DRIED NUTS BREAD FROM BALUARD	

VAT INCLUDED

Product treatment according to what is established in the Real Decree of ANISAKIASIS prevention.

Allergen information at your disposal. If you have an intolerance, please let us know so that we act accordingly (EU regulation 1167/2011 DELA UE).