

PARA EMPEZAR STARTERS

Pan de coca con tomate de colgar Coca bread with tomato	4€
Ostras de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural Louis n°2 natural Marennes-Oléron oysters	5€
Anchoa del Cantábrico 00 doble filete Cantabrian Anchovy 00 double fillet	4,5€/u
Dados de salmón marinado con picada de cebolla tierna, aliñado con salsa japonesa y sésamo tostado Cubed marinated salmon with finely chopped scallion, dressed in Japanese sauce and toasted sesame seeds	8,5€
Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra Marinated anchovy with tomato, lime and chopped pumpkin and almond seeds	4,5€/u
Croqueta de pollo de payés Free-range chicken croquette	3,5€/u
Croqueta de jamón Ibérico 100% 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
Nuestras patatas bravas Our <i>patatas bravas</i>	7,5€
Paletilla de jamón ibérica de bellota 100% 70g 100% Iberian ham shoulder 70g	22€
Surtido de quesos: Crottin. Cabra. Francia / Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña / Comté. Vaca. Francia / Amets. Oveja. País Vasco / Stilton. Vaca. UK Selection of traditional cheeses: Crottin. Goat. France / Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia / Comté. Cow. France / Amets. Sheep. Basque Country / Stilton. Cow. UK	19€

Surtido de Embutidos: Chorizo ibérico / Longaniza de payés / Salchichón ibérico / Lomo ibérico / Jamón ibérico cocido de bellota 100% 18€
Selection of traditional charcuterie

PARA REMATAR TO TOP IT ALL

Ensalada verde con espinacas, tomate Cherry, cebolla encurtida, nueces, aguacate, salmón marinado soasado y vinagreta de miel 14,5€
Green salad with spinach, cherry tomato, pickled onion, walnuts, avocado, marinated salmon and honey vinaigrette

Stracciatella de burrata, calabaza asada, berros, nueces caramelizadas y balsámico 13,5€
Burrata stracciatella, roasted pumpkin, watercress, caramelized walnuts and balsamic vinaigrette

Tortilla de patata y cebolla hecha al momento 9€
Potato and onion omelet made at the moment

Tortilla abierta con sobrasada Ibérica, queso de Mahón y miel 14€
Open omelet with Iberian *sobrasada*, Mahón cheese and honey

Steak tartar de solomillo, yema curada y mantequilla de mostaza 21€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard butter

Carpaccio de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula 19€
Roast beef, capers, rocket salad and mustard vinaigrette

Crema de calabaza, huevo a baja temperatura y setas de temporada 14€
Pumpkin cream, poached egg and seasonal mushrooms

Pappardelle hecho a mano con salsa de setas de temporada y queso parmesano 16€
Handmade pappardelle with seasonal mushroom sauce and Parmesan cheese

Lomo de salmón a la plancha, mini verduritas del huerto y salsa teriyaki	16,5€
Grilled salmon loin, mini vegetables and teriyaki sauce	

BOCADILLOS SANDWICHES

Sándwich mixto de jamón cocido ibérico de bellota 100% y queso de Mahón en pan de brioche	7,5€
100% Iberian cooked ham and Mahon cheese in brioche bread	

Hamburguesa de ternera madurada con pan de brioche, cebolla de Figueres, pepinillos, queso cheddar madurado y salsa americana casera	16€
Aged beef burger in brioche bread, Figueres onions, pickles, matured cheddar cheese, and homemade American sauce	

Katsu sando en pan de brioche, con presa ibérica rebozada en panko, col y salsa tonkatsu	13,5€
Katsu sando in brioche bread, with Iberian pork breaded in panko, cabbage and tonkatsu sauce	

Club Sándwich con pollo asado, bacon, queso de Mahón, huevo, tomate, espinacas y mayonesa de Dijón, acompañado de patatas fritas caseras	14€
Grilled chicken club sandwich with bacon, Mahón cheese, egg, tomato, spinach, and Dijon mayonnaise, served with homemade French fries	

NUESTROS POSTRES DESSERTS

Tarta tatin Cafè de l'Arquitecte con creme fraiche a la vainilla 7,5€
Apple *tatin* tart Café de l'Arquitecte with vanilla creme fraiche

Fondant de chocolate con salsa de caramelo, helado de chocolate blanco tostado y quicos 7,5€
Chocolate fondant with caramel sauce, toasted white chocolate ice cream and corn nuts

Cheesecake artesanal (sin gluten opcional) 7€
Artisan cheesecake (gluten free optional)

Hojaldre crujiente casero con crema de arándanos y yogur y frutos del bosque frescos 7€
Homemade crispy puff pastry with blueberry yogurt cream and fresh forest berries

Helados artesanos Delacrem (vainilla de Madagascar, mandarina*, avellana con chocolate, chocolate*, chocolate blanco tostado) *vegano 6,5€
Delacrem artisan ice cream (vanilla, tangerine*, hazelnut with chocolate, chocolate*, toasted white chocolate) *vegan

Espresso Martini 15€

Mini Gintonic 9€

Surtido de quesos 19€

Crottin. Cabra. Francia

Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña

Comté. Vaca. Francia

Amet. Oveja. País Vasco

Stilton. Vaca. UK

Selection of traditional cheeses

Crottin. Goat. France

Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia

Comté. Cow. France

Amet. Sheep. Basque Country

Stilton. Cow. UK