

## PARA EMPEZAR TO START WITH

<b>Pan de coca con tomate de colgar</b> Coca bread with tomato	4€
<b>Ostras de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural</b> Louis N2 natural Marennes-Oléron oysters	5€
<b>Anchoa del Cantábrico 00 doble filete</b> Anchovy from Cantábrico 00 double fillet	4,5€/u
<b>Dados de salmón marinado, salsa ponzu y sésamo tostado</b> Cubes of marinated salmon, ponzu sauce and toasted sesame	8,5€
<b>Paletilla de jamón ibérica de bellota 100% 70g</b> Iberian acorn-fed ham shoulder 100% 70g	21€
<b>Cecina de buey de León "El Capricho" 70g</b> Cured beef from León "El Capricho" 70g	19€
<b>Surtido de quesos: Crottin. Cabra. Francia / Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña / Comté. Vaca. Francia / Amets. Oveja. País Vasco / Stilton. Vaca. UK</b> Selection of traditional cheeses: Crottin. Goat. France / Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia / Comté. Cow. France / Amets. Sheep. Basque Country / Stilton. Cow. UK	19€
<b>Surtido de Embutidos: Chorizo ibérico / Longaniza de payés / Salchichón ibérico / Lomo ibérico / Jamón ibérico cocido de bellota 100%</b> Selection of traditional charcuterie	18€
<b>Croqueta de pollo de payés</b> Free-range chicken croquette	3,5€/u
<b>Croqueta de jamón ibérico 100%</b> 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
<b>Nuestras patatas bravas</b> Our <i>patatas bravas</i>	7€

## PARA REMATAR TO TOP IT ALL

**Cogollos de lechuga verde, salmón marinado y soasado, queso manchego, aguacate, cebolla encurtida, tomate cherry confitado, nueces y vinagreta de tomate seco** 13,5€

Green salad with marinated and roasted salmon, Manchego cheese, avocado, pickled onion, cherry tomato confit, walnuts and dried tomato vinaigrette

**Stracciatella de burrata, tomate cherry confitado, albahaca y avellanas** 12€

Burrata stracciatella, roasted cherry tomato, basil and hazelnuts

**Alcachofas del Prat en texturas, habas tiernas, huevo a baja temperatura y panceta Ibérica** 13,5€

Textured artichokes, broad beans, poached egg, Iberian bacon

**Caballa marinada, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendras** 13,5€

Marinated mackerel with tomato, lime, chopped pumpkin and almond seeds

**Tortilla de patata y cebolla hecha al momento** 8€

Potato and onion omelette made at the moment

**Tortilla abierta con butifarra de Perol, queso de Mahón y ajos tiernos** 12,5€

Open omelette with *butifarra de Perol*, Mahón cheese and spring onion

**Pappardelle hecho a mano, tomate fresco, Scamorza ahumada y albahaca** 14,5€

Handmade pappardelle with fresh tomato, smoked *Scamorza* cheese and basil

**Steak tartar de solomillo, yema curada y mantequilla de mostaza** 21€

Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard butter

**Lomo de salmón a la plancha, mini verduritas del huerto y salsa teriyaki** 13,5€

Grilled salmon loin, mini vegetables and teriyaki sauce

**Mini zanahorias asadas con salsa de yogur de cabra y tahini, menta y frutos secos** 12,5€

Mini roasted carrots with goat yogurt and tahini sauce, mint and nuts

## **BOCADILLOS SANDWICHES**

**Sandwich 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 en pan de brioche, mostaza, mayonesa de encurtidos, cebolla caramelizada, queso cheddar madurado y patatas fritas caseras** 15,5€

Matured beef burger, in brioche bread with Cheddar cheese, mustard, onion, pickles mayonnaise and homemade fries

**Katsu sando en pan de brioche, con presa ibérica rebozada en panko, col y salsa tonkatsu** 12,5€

Katsu sando in brioche bread, with iberian pork breaded in panko, cabbage and tonkatsu sauce

**Club sandwich con pollo asado, bacon, queso de Mahón, rúcula, tomate, mayonesa de encurtidos y patatas fritas caseras** 14€

Sandwich club with baked chicken, bacon, Mahón cheese, arugula, tomato, pickle mayonnaise and homemade fries

## NUESTROS POSTRES DESSERTS

**Tiramisú Cafè de l'Arquitecte**

7€

Tiramisu Cafè de l'Arquitecte

**Texturas de chocolate con helado de vainilla, crujiente de chocolate y quicos**

7€

Chocolate textures with vanilla ice cream, chocolate crunch and toasted corn grains

**Cheesecake artesanal \*sin gluten**

7€

Artisan cheesecake \*gluten free

**Lemon pie casero con crumble de avellanas**

6,5€

Homemade lemon pie with hazelnut crumble

**Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón\*, yogur, chocolate\*, café) \*vegano**

6,5€

Artisan ice cream (vanilla, lemon\*, yogurt, chocolate\*, coffee) \*vegan