PARA ABRIR EL APETITO
TO WHET YOUR APPETITE

Ostra de Marennes-Oléron, Mare Ostrum n°2 Mare Ostrum, Marennes-Oléron n°2 natural oyster	5€/u
Pan de coca "La coca de Folgueroles" con tomate de colgar Bread with tomato	4,5€
Pan de payés de masa madre con mantequilla ahumada de "Rooftop Smokehouse" Sourdough bread with smoked butter "Rooftop Smokehouse"	4€
Anchoa del Cantábrico 00 doble filete Cantabrian Anchovy 00 double fillet	4,5€/u
Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra Marinated white anchovy with tomato, lime and chopped pumpkin seeds and almond	5€/u
Paletilla ibérica de bellota 100% cortada a cuchillo 40gr Knife sliced 100% Iberian acorn-fed ham shoulder	13€
Croqueta casera de pollo de payés Homemade free range chicken croquette	3,5€/u
Croqueta casera de paletilla ibérica de bellota 100% Homemade 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
Terrina de foie mi cuit hecho en casa con compota de higos frescos al oporto Homemade foie gras terrine mi cuit with fresh fig compote in port wine	18€

PARA EMPEZAR
TO START WITH

Carpaccio de pez limón, sisho verde, salsa ponzu y ralladura de lima 19€
Amberjack carpaccio, green shiso, ponzu sauce and lime zest

Berenjena asada a la parrilla con crema de queso manchego, almendras laminadas, uva laminada y miel de caña 14€
Grilled roasted eggplant with Manchego cheese cream, sliced almonds, sliced grape and cane honey

Crema de patata trufada, huevo poché, ceps del Pirineo y salsa perigord 18€
Truffled potato cream with poached egg, Pyrenean mushrooms and perigord sauce

Alcachofas del Prat, virutas de jamón ibérico 100% huevo a baja temperatura y guisantes del Mareme 17€
El Prat artichokes with 100% Ibérico ham shavings, low-temperature egg and Maresme peas

Ensalada de burrata artesana, tomates cherry datterino, piñones tostados y pesto de albahaca 14€
Artisanal burrata salad with datterino cherry tomatoes, toasted pine nuts and basil pesto

Tartar de salmon, quinoa, manzana verde, tarama de wasabi, vinagreta de miso rojo y huevas de salmón 21€
Salmon tartare with quinoa, green apple, wasabi tarama, red miso vinaigrette, and salmon roe

Setas de temporada en dos cocciones, sobre hojaldre casero, stracciatella de burrata y vinagreta de su escabeche 18€
Seasonal mushrooms cooked two ways, on homemade puff pastry, burrata stracciatella and pickling vinaigrette

PARA REMATAR
TO TOP IT ALL

Suquet de rape con coles de Bruselas, *rovellons* y cigalitas 22€
Monkfish suquet, served with Brussels sprouts, wild porcini and baby Norway lobsters

Lomo de lubina "Aquanaria" a la plancha sobre *calçots* en dos cocciones romesco casero y avellana tostada 24,5€
Grilled "Aquanaria" sea bass loin served on calçots prepared in two ways, with homemade romesco sauce and toasted hazelnuts

Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura con crema de zanahoria tostada y su salsa 23€
Boneless lamb shoulder cooked at low temperature with toasted carrot cream and sauce

Solomillo de ternera madurada a la plancha con parmentier de patata, foie y salsa demi glace 25€
Grilled beef tenderloin with potato parmentier, foie gras and beef sauce

Arroz de sepia y cigalas, con mayonesa de sus corales (mín. 2pax) 22€ / p.p.
Cuttlefish and Norway lobster rice, with coral mayonnaise (2pax min.)

POSTRES
DESSERTS

Flan de huevo y leche condensada con chantillí de nata 7€
Silky egg and condensed milk flan, served with fresh whipped cream

Tarta de chocolate fundente, helado de chocolate negro y crema ligera de cacao especiado 8€
Molten chocolate cake, dark chocolate ice cream and light spiced cocoa cream

Cheescake artesanal (sin gluten opcional) 7,5€
Artisan cheesecake (gluten free optional)

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

Helados artesanos Delacrem (vainilla de Madagascar, cacahuete con caramelo salado, manzana con canela, avellana con chocolate, chocolate*) *vegano 7€
Delacrem artisan ice creams (Madagascar vanilla, peanut with salted caramel, apple with cinnamon, hazelnut with chocolate, chocolate*) *vegan

Trufas de chocolate 2€/u
Chocolate truffles