

## PARA ABRIR EL APETITO TO WHET YOUR APPETITE

<b>Ostras de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural</b> Louis N°2 natural Marennes-Oléron oysters	5€/u
<b>Anchoa del Cantábrico 00 doble filete</b> Cantabrian anchovy 00 double fillet	4,5€/u
<b>Dados de salmón marinado con picada de cebolla tierna, aliñado con salsa japonesa y sésamo tostado</b> Cubed marinated salmon with finely chopped scallion, dressed in Japanese sauce and toasted sesame seeds	8,5€
<b>Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra</b> Marinated anchovy with tomato, lime and chopped pumpkin and almond seeds	4,5€/u
<b>Paletilla de jamón ibérico de bellota 100% 70gr</b> 100% Iberian ham shoulder 70gr	22€
<b>Pan de coca con tomate de colgar</b> Coca bread with tomato	4€
<b>Croqueta de pollo de payés</b> Free-range chicken croquette	3,5€/u
<b>Croqueta de jamón ibérico de bellota 100%</b> 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
<b>Tortilla abierta con sobrasada Ibérica, queso de Mahón y miel</b> Open omelet with Iberian <i>sobrasada</i> , Mahón cheese and honey	14€
<b>Tortilla de patata y cebolla hecha al momento</b> Potato and onion omelet made at the moment	9€

## PARA EMPEZAR TO START WITH

**Ensalada de kale, con base de queso cremoso de cabra, boniato asado, granada y nueces pecanas, aliñada con vinagre de calamansi** 14,5€

Kale salad with creamy goat cheese base, roasted sweet potato, pomegranate, and pecans, dressed with calamansi vinegar

**Stracciatella de burrata, calabaza asada, berros, nueces caramelizadas y balsámico** 13,5€

Burrata stracciatella, roasted pumpkin, watercress, caramelized walnuts and balsamic vinaigrette

**Crema de calabaza, huevo a baja temperatura y setas de temporada** 14€

Pumpkin cream, poached egg and seasonal mushrooms

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

Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard

**Carpaccio de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula** 19€

Beef sirloin carpaccio, capers, rocket salad and mustard vinaigrette

**Setas de temporada en tres cocciones, papada confitada, yema de huevo emulsionada y salsa de cerdo** 22€

Seasonal mushrooms in three cooking's, candied jowls and emulsified egg yolk

**Pappardelle hecho a mano con salsa de setas de temporada y queso parmesano** 16€

Handmade pappardelle with seasonal mushroom sauce and Parmesan cheese

## PARA REMATAR TO TOP IT ALL

**Rape a la plancha en salsa verde, patatas baby, berberechos y picada de piparras** 23€  
Grilled monkfish in green sauce, baby potatoes, cockles, and *piparras* garnish

**Rodaballo a la plancha, con crema de berenjena ahumada a la brasa, "pil pil" de rodaballo y rosiñol salteado** 24€  
Grilled turbot with grilled smoked eggplant, turbot "pil pil" and sautéed *rosiñol*

**Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura con crema de zanahoria tostada y su salsa** 21€  
Boneless lamb shoulder cooked at low temperature with toasted carrot cream and sauce

**Solomillo de ternera a la parrilla con lingotes de milhojas de patata y reducción de Oporto y vino tinto con base de mantequilla café París** 24,5€  
Grilled beef tenderloin with potato millefeuille ingots and reduction of Port and red wine with a base of Café Paris butter

**Costilla de cerdo cocinada 14 horas a baja temperatura y su jugo, con polenta cremosa, parmesano y mix de hierbas frescas** 23€  
Pork ribs slow-cooked for 14 hours with their jus, served with creamy polenta, Parmesan, and a mix of fresh herbs

## ARROCES RICES

**Arroz de setas y espárragos trigueros (mín. 2p) vegano\*** 19,5€/p  
Wild mushroom and green asparagus rice (mín. 2pax)

**Arroz de sepia y zamburiñas (mín. 2p)** 23€/p  
Rice with cuttlefish and scallops (mín. 2p)

## 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€

Selection of traditional cheeses

**CROTTIN. Cabra. Francia / Goat. France**

**ERMESENDA D'EROLES. Vaca. Cataluña / Cow. Catalonia**

**COMÉ. Vaca. Francia / Cow. France**

**AMETS. Oveja. País Vasco / Sheep. Basque Country**

**STILTON. Vaca. UK / Cow. UK**