

## PARA ABRIR EL APETITO TO OPEN YOUR APPETITE

<b>Ostras de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural</b> Louis N2 natural Marennes-Oléron oysters	5€/u
<b>Anchoa del Cantábrico 00 doble filete</b> Anchovy from Cantábrico 00	4,5€
<b>Dados de salmón marinado, salsa ponzu y sésamo tostado</b> Cubes of marinated salmon, ponzu sauce and toasted sesame	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	3,5€/u
<b>Paletilla de jamón ibérico de bellota 100% 70gr</b> Iberian acorn-fed ham shoulder 100% 70gr	21€
<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	13,5€
<b>Tortilla de patata y cebolla hecha al momento</b> Potato and onion omelet made at the moment	8€

## PARA EMPEZAR TO START WITH

<b>Ensalada de kale, espinacas, berros, cerezas, queso feta y nueces pecanas, aliñada con vinagre de calamansi</b>	12,5€
Salad of Kale, spinach, watercress, cherries, feta cheese and pecans, seasoned with calamansi vinegar	
<b>Stracciatella de burrata con tomate cherry confitado albahaca y avellanas</b>	12,5€
Burrata stracciatella with roasted cherry tomato, basil and hazelnuts	
<b>Ensalada de tomates de temporada, ajo blanco y anguila ahumada</b>	14€
Salad with seasonal tomatoes, <i>ajo blanco</i> and smoked eel	
<b>Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza</b>	21€
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard	
<b>Roast beef de lomo bajo de ternera, mayonesa de mostaza, alcaparras y rúcula</b>	19€
Roast beef, capers, rocket salad and mustard vinaigrette	
<b>Tataki de atún Balfegó, chutney de mango, sésamo tostado y salsa ponzu</b>	20€
Balfegó tuna tataki, mango chutney, toasted sesame and ponzu sauce	
<b>Carpaccio de gamba con salsa gribiche y tostaditas</b>	18€
Shrimp carpaccio with gribiche sauce and toast	
<b>Pappardelle hecho a mano con tomate fresco, stracciatella de burrata ahumada y albahaca</b>	15,5€
Handmade pappardelle with fresh tomato, smoked stracciatella burrata and basil	

## PARA REMATAR TO TOP IT ALL

**Lomo de lubina asada a la parrilla acompañada de crema de apio nabo y pera tostada, piñones tostados y su jugo** 23,5€  
Grilled sea bass loin with celeriac cream and toasted pear, toasted nuts and their sauce

**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

**Presa ibérica a la parrilla y su jugo, acompañado de risotto al limón** 21€  
Grilled Iberian pork, with lemon risotto and pork juice

**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

## 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, langostinos y pescado del día (mín. 2p)** 23€/p  
Cuttlefish rice, prawns and fish of the day (mín. 2p)

## POSTRES DESSERTS

<b>Crema de cerezas con helado de yogurt, cerezas y frambuesas frescas</b> Cherry cream with yogurt ice cream, fresh cherries and raspberries	7€
<b>Tiramisú Cafè de l'Arquitecte</b> Tiramisu Cafè de l'Arquitecte	7€
<b>Texturas de chocolate con helado de vainilla, crujiente de chocolate y quicos</b> Chocolate textures with vanilla ice cream, chocolate crunch and toasted corn grains	7€
<b>Cheesecake Casero *sin gluten</b> Artisan cheesecake *gluten free	7€
<b>Lemon pie casero con crumble de avellanas</b> Homemade lemon pie with hazelnut crumble	6,5€
<b>Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, yogur, chocolate*, café) *vegano</b> Artisan ice cream (vanilla, lemon*, yogurt, chocolate, coffee) *vegan	6,5€
<b>Surtido de quesos</b> Selection of traditional cheeses <b>CROTTIN. Cabra. Francia / Goat. France</b> <b>ERMESENDA D'EROLES. Vaca. Cataluña / Cow. Catalonia</b> <b>COMÉ. Vaca. Francia / Cow. France</b> <b>AMETS. Oveja. País Vasco / Sheep. Basque Country</b> <b>STILTON. Vaca. UK / Cow. UK</b>	19€