

PARA ABRIR EL APETITO TO OPEN YOUR APPETITE

Ostras de Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural Louis N2 natural Marennes-Oléron oysters	5€/u
Anchoa del Cantábrico 00 doble filete Anchovy from Cantábrico 00	4,5€
Dados de salmón marinado, salsa ponzu y sésamo tostado Cubes of marinated salmon, ponzu sauce and toasted sesame	8,5€
Paletilla de jamón ibérico de bellota 100% 70gr Iberian acorn-fed ham shoulder 100% 70gr	21€
Cecina de buey de León "El Capricho" 70gr Cecina from León "El Capricho" 70g	19€
Pan de coca con tomate de colgar Coca bread with tomato	4€
Croqueta de pollo de payés Free-range chicken croquette	3,5€/u
Croqueta de jamón ibérico de bellota 100% 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
Caballa marinada, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendra Marinated mackerel with tomato, lime and chopped pumpkin and almond seeds	13,5€
Tortilla abierta con butifarra de Perol, queso de Mahón y ajos tiernos Open omelette with <i>butifarra de Perol</i> , Mahón cheese and spring garlic	13,5€

Tortilla de patata y cebolla hecha al momento

8€

Potato and onion omelette made at the moment

PARA EMPEZAR TO START WITH

Ensalada verde con ricota, arándanos, nueces y vinagreta de daikon

11,5€

Green salad with ricotta, blueberries, walnuts and daikon vinaigrette

Stracciatella de burrata con tomate cherry confitado albahaca y avellanas

12,5€

Burrata stracciatella with roasted cherry tomato, basil and hazelnuts

Ensalada de remolacha asada, con yogurt griego y frutos secos, aliñada con vinagre de miel y aceite de pistacho

13€

Roasted beet salad, with Greek yogurt and nuts, seasoned with honey vinegar and pistachio oil

Mini zanahorias asadas con salsa de yogur de cabra y tahini, menta y frutos secos

11€

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

Pappardelle hecho a mano con tomate fresco, Scamorza ahumada y albahaca

14,5€

Handmade pappardelle with fresh tomato, smoked Scamorza Cheese and basil

Alcachofas del Prat en texturas, habas tiernas, huevo a baja temperatura y panceta ibérica

14,5

Textured artichokes, broad beans, poached egg, iberian bacon

Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza

21€

Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard

PARA REMATAR TO TOP IT ALL

Lomo de lubina asada a la parrilla, puré de coliflor ahumada y picada de oliva verde y frutos secos 23,5€
Grilled sea bass loin, smoked and chopped cauliflower puree of green olive and nuts

Rodaballo salvaje, parmentier de céleri y setas de temporada 24,5€
Wild turbot, celery parmentier and seasonal mushrooms

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 21€

Presa ibérica a la parrilla, chutney de pera e higo encurtido, acompañado de su jugo 21€
Grilled Iberian pork, pear chutney and pickled figs 21€

Filete de ternera a la parrilla con milhojas de patata y salsa de oporto al vino tinto sobre una base de mantequilla cafe París 24,5€
Grilled veal fillet with potato millefeuille and red wine port sauce on a base of Paris brown butter. 24,5€

ARROCES RICES

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

Arroz de sepia y pescado de roca (mín. 2p) 23€/p
Cuttlefish rice and rockfish (mín. 2p)

POSTRES DESSERTS

Profiterol relleno de crema pastelera, puré de castaña con mascarpone y Marrón Glacé 7€

Profiterol stuffed with custard, chestnut puree with mascarpone, and *Marrón Glacé*

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 Casero *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

Surtido de quesos 19€

Selection of traditional cheeses

CROTTIN. Cabra. Francia / Goat. France

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

COMTÉ. Vaca. Francia / Cow. France

AMETS. Oveja. País Vasco / Sheep. Basque Country

STILTON. Vaca. UK / Cow. UK