

## PARA EMPEZAR TO START WITH

<b>Pan de payés de masa madre con tomate de colgar</b> Sourdough 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> Chicken rang 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€

**Caballa marinada, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendras** 10,5€  
Marinated mackerel with tomato, lime, chopped pumpkin and almond seeds

## PARA REMATAR TO TOP IT ALL

**Ensalada verde, ricota, arándanos, nueces y vinagreta de daikon** 11€  
Green salad, ricotta, plums, walnuts and daikon vinaigrette

**Stracciatella de burrata, boniato asado, vinagreta y pipas de calabaza** 13€  
Burrata stracciatella, roasted sweet potato, vinaigrette and pumpkin seeds

**Alcachofas del prat en texturas, habas tiernas, huevo poche, cansalada viada y trufa de invierno** 13,5€  
Textured artichokes, broad beans, poached egg, Iberian bacon and winter truffle

**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 garlic

**Pappardelle hecho a mano con tomate fresco, Scamorza ahumada y albahaca** 13,5€  
Handmade pappardelle with fresh tomato, smoked *Scamorza* cheese and basil

**Steak tartar de solomillo, yema curada y mostaza** 21€  
Sirloin steak tartar, cured egg yolk and mustard

**Lomo de salmón a la plancha, alcachofa en texturas y salsa romesco** 16,5€  
Grilled salmon loin, textured artichoke and romesco sauce

## BOCADILLOS SANDWICHES

<b>Sandwich mixto de jamón cocido ibérico de bellota 100% y queso de mahón en pan de brioche</b> 100% Iberian cooked ham and Mahon Cheese brioche	7,5€
<b>Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso de Mahón, mostaza, pepinillos, y patatas fritas caseras</b> Beef burger in brioche bread with Mahón cheese, mustard, pickles and homemade fries	15,5€
<b>Club Sandwich, pollo, bacon, queso Mahón, rúcula, tomate y mayonesa de encurtidos</b> Club sandwich, chicken, bacon, Mahón cheese, arugula, tomato and pickle mayonnaise	11,5€

## NUESTROS POSTRES DESSERTS

<b>Profiterol relleno de crema pastelera, puré de castaña con mascarpone y Marrón Glacé</b> Profiterol stuffed with custard, chestnut puree with mascarpone and <i>Marrón Glacé</i>	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 coulant with vanilla ice cream, chocolate crunch and toasted corn grains	7€
<b>Cheesecake artesanal *sin gluten</b> Artisan cheesecake *gluten free	7€
<b>Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, yogur, chocolate*, café) *vegano</b> Artisan ice cream (vanilla, lemon*, yogurt, chocolate*, coffee) *vegan	6,5€



## PER COMENÇAR POUR COMMENCER

<b>Pa de pagès de massa mare amb tomàquet de penjar</b> Pain de campagne au levain avec tomate	4€
<b>Ostres Marennes-Oléron, Louis n°2 al natural</b> Huîtres Marennes-Oléron n°2 naturelles	5€
<b>Anxova del Cantàbric 00 doble filet</b> Anchois de Cantabrie 00	4,5€/u
<b>Daus de salmó marinat, salsa ponzu i sèsam torrat</b> Cubes de saumon marinés, sauce ponzu et sésame grillé	8,5€
<b>Pernil ibèric d'aglà 100% 70gr</b> Jambon Ibérique de bellota 100% 70gr	21€
<b>Cecina de bou de Lleó "El Capricho" 70gr</b> Cecina de León "El Capricho" 70gr	19€
<b>Assortit de formatges: Crottin. Cabra. França / Ermesenda d'Eroles. Vaca. Catalunya / Comté. Vaca. França / Amets. Ovella. País Vasc / Stilton. Vaca. UK</b> Assortiment de fromages: Crottin. Chèvre. França / Ermesenda d'Eroles. Vache. Catalogne / Comté. Vache. France / Amets. Mouton. Pays Basque / Stilton. Vache. UK	19€
<b>Assortit d'embotits: Llom ibèric / Llonganissa de pagès / Salsitxó ibèric / Choriço ibèric / Pernil dolç ibèric d'aglà 100%</b> Assortiment de charcuteries ibèrique	18€
<b>Croqueta de pollastre de pagès</b> Croquette de poulet fermier	3,5€/u
<b>Croqueta de pernil ibèric d'aglà 100%</b> Croquette de jambon 100% Ibérique	3,5€/u
<b>Les nostres patates braves</b> Nos patatas bravas	7€

**Verat marinat, tomàquet, llima, picada de pipes de carbassa i ametlles** 10,5€  
Maquereau mariné avec tomate, citron vert et graines de courge et amandes hachées

## **PER REMATAR POUR CORONNER LE TOUT**

**Amanida verda, ricota, nabius, nous i vinagreta de daikon** 11€  
Salade verte, ricotta, myrtilles, noix et vinaigrette de daikon

**Stracciatela de burrata, moniato rostit, vinagreta i pipes de carbassa** 13€  
Burrata stracciatela, patate douce rôtie, vinaigrette et graines de citrouille

**Carxofes del prat en textures, faves tendres, ou a baixa temperatura, cansalada viada y tòfona d'hivern** 13,5€  
Artichauts Prat en textures, fèves, œuf poché, cansalada viada et truffe d'hiver

**Truita de patates i ceba feta al moment** 8€  
Omelette aux pommes de terre et aux oignons faite à l'instant

**Truita oberta amb botifarra del Peról i alls tendres** 12,5€  
Omelette ouverte avec *butifarra del Perol* et jeune ail

**Pappardelle hecho a mano con tomate fresco, Scamorza ahumada y albahaca** 13,5€  
Handmade pappardelle with fresh tomato, smoked *Scamorza* cheese and basil

**Steak tartar de filet de vedella, rovell d'ou curat i mostassa** 21€  
Steak tartare de surlonge, jaune d'œuf et moutarde

**Llom de salmó a la planxa, carxofa en textures i salsa romesco** 16,5€  
Filet de saumon à la plancha, artichaut en plusieurs textures et sauce romesco

## ENTREPANS COLLATIONS

<b>Hamburguesa de vedella en pa de brioix, formatge de Maó, mostassa, cogombrets, tàperes i patates fregides casolanes</b> Hamburger de bœuf et son pain brioché, fromage Mahón, moutarde, cornichons, câpres et frites maison	15,5€
<b>Bikini amb pa de brioix de pernil cuit ibèric 100% i formatge de Maó</b> Sandwich avec pain brioche au jambon cuit ibérique 100% et fromage du Mahón avec pain brioche	7,5€
<b>Club Sandvitx, pollastre, bacon, formatge Maó, ruca, tomàquet i maionesa d'adobats, amb patates fregides</b> Club Sandwich, poulet, bacon, fromage Mahón, roquette, tomate et mayonnaise au cornichon, avec frites	11,5€

## POSTRES DESSERTS

<b>Profiterol farcit de crema pastissera, puré de castanya amb mascarpone i Marrón Glacé</b> Profiterol farci à la crème anglaise, purée de marrons au mascarpone et <i>Marrón Glacé</i>	7€
<b>Tiramisú Cafè de l'Arquitecte</b> Tiramisu Café de l'Arquitecte	7€
<b>Textures de xocolata, amb gelat de vainilla, cruixent de cacao i quicos</b> Coulant au chocolat avec glace à la vanille, croquant au chocolat et grains de maïs grillés	7€
<b>Cheesecake artesanal</b> Artisan cheesecake	7€
<b>Gelats artesans (vainilla de Madagascar, llimona*, iogurt, xocolata*, cafè) *vegà</b> Glace artisanale (vanille, citron*, yaourt, chocolat, café) *vegan	6,5€

