

PARA EMPEZAR TO START WITH

Pan de masa madre de payés con tomate de colgar Sourdough bread with tomato	4€
Ostras de Marennes-Oléron, Louis nº2 al natural Louis N2 natural Marennes-Oléron oysters	5€
Anchoa del Cantábrico 00 doble filete Anchovy from Cantábrico 00	4,5€/u
Dados de salmón marinado, salsa ponzu y sésamo tostado Cubes of marinated salmon, ponzu sauce and toasted sesame	8,5€
Paletilla de jamón ibérica de bellota 100% 70g Iberian acorn-fed ham shoulder 100% 70g	21€
Cecina de buey de León "El Capricho" 70g Cured beef from León "El Capricho" 70g	19€
Surtido de quesos: Crottin. Cabra. Francia / Ermesenda d'Eroles. Vaca. Cataluña / Comté. Vaca. Francia / Amets. Oveja. País Vasco / Stilton. Vaca. UK Selection of traditional cheeses: Crottin. Goat. France / Ermesenda d'Eroles. Cow. Catalonia / Comté. Cow. France / Amets. Sheep. Basque Country / Stilton. Cow. UK	19€
Surtido de Embutidos: Chorizo ibérico / Longaniza de payés / Salchichón ibérico / Lomo ibérico / Jamón ibérico cocido de bellota 100% Selection of traditional charcuterie	18€
Croqueta de pollo de payés Chicken rang croquette	3,5€/u
Croqueta de jamón ibérico 100% 100% Iberian ham croquette	3,5€/u

Nuestras patatas bravas 7€
Our patatas bravas

Boquerón marinado, tomate, lima, picada de pipas de calabaza y almendras 3,5€/u
Marinated anchovies with tomato, lime and chopped pumpkin and almond seeds

PARA REMATAR TO TOP IT ALL

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

Stracciatella de burrata, boniato asado, vinagreta y pipas de calabaza 12€
Burrata stracciatella, roasted sweet potato, vinaigrette and pumpkin seeds

Ensalada de remolacha asada, con yogurt griego y frutos secos, aliñada con vinagre de miel y aceite de pistacho 14€
Roasted beet salad, with Greek yogurt and nuts, seasoned with honey vinegar and pistachio oil

Crema de calabaza, huevo poche, setas de temporada y emulsión de castaña 12€
Pumpkin cream, poached egg, seasonal mushrooms and chestnut emulsion

Tortilla de patata y cebolla hecha al momento 8€
Potato and onion omelette made at the moment

Tortilla abierta de sobrasada ibérica y queso de Mahón 13,5€
*Open omelette of Iberian *sobrasada* and Mahón cheese*

Vitello tonnato de ternera con alcaparras 18€
Vitello beef tonnato with capers

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

BOCADILLOS SANDWICHES

Sandwich mixto de jamón cocido ibérico de bellota 100% y queso de mahón en pan de brioche 7,5€
100% Iberian cooked ham and Mahon Cheese brioche

Hamburguesa de ternera en pan de brioche, queso de Mahón, mostaza, pepinillos, alcaparras y patatas fritas caseras 15,5€
Beef burger in brioche bread with Mahón cheese, mustard, pickles, capers and homemade fries

Sandwich en pan de brioche, roast beef, rúcula y salsa de encurtidos 9€
Brioche sandwich with roastbeef, arugula, and pickle sauce

NUESTROS 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

Coulant de chocolate con helado de vainilla, crujiente de chocolate y quicos 7€
Chocolate coulant with vanilla ice cream, chocolate crunch and toasted corn grains

Cheesecake artesanal *sin gluten 7€
Artisan cheesecake *gluten free

Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón*, yogur, chocolate*, café) *vegano 6,5€
Artisan ice cream (vanilla, lemon*, yogurt, chocolate*, coffee) *vegan

PER COMENÇAR POUR COMMENCER

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

Seitó marinat, tomàquet, llima, picada de pipes de carbassa i ametlles 3,5€/u

Anchois mariné avec tomate, citron vert et graines de courge et amandes hachées

PER REMATAR POUR CORONNER LE TOUT

Amanida verda, ricota, prunes, nous i vinagreta de daikon 14€

Salade verte, ricotta, prunes, 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

Amanida de remolatxa rostida, iogurt grec i fruits secs, amanida amb vinagre de mel i oli de fastuc 13,5€

Salade de betteraves grillées, avec yogourt grec et noix, assaisonnée de vinaigre de miel et d'huile de pistache

Crema de carbassa, ou poché, bolets de temporada i emulsió de castanya 12€

Crème de potimarron, œuf poché, champignons de saison et émulsion de marrons

Truita de patates i ceba feta al moment 8€

Omelette aux pommes de terre et aux oignons faite à l'instant

Truita oberta de sobrasada ibèrica i formatge de Maó 13,5€

Omelette ouverte avec *sobrasada* ibérique et fromage du Mahón

Vitello tonnato de vedella amb tàperes 18€

Vitello Tonnato de veau aux câpres

Steak tartar de filet de vedella, rovell d'ou curat i mostassa 21€

Steak tartare de surlonge, jaune d'œuf et moutarde

ENTREPANS COLLATIONS

Entrepà en pa de brioix de roast beef, rucula, i salsa d'encurtits 9€

Sandwich sur pain brioché de rôti de bœuf, roquette et sauce aux cornichons

Bikini de pernil cuit ibèric 100% i formatge de Maó amb pa de brioix 7,5€

Sandwich au jambon cuit ibérique 100% et fromage du Mahón avec pain brioche

Hamburguesa de vedella en pa de brioix, formatge de Maó, mostassa, cogombrets, tàperes i patates fregides casolanes 15,5€

Burger de bœuf sur pain brioché, fromage Mahón, moutarde, cornichons, câpres et frites maison

POSTRES DESSERTS

Profiterol farcit de crema pastissera, puré de castanya amb mascarpone, i Marrón Glacé 7€

Profiterol farci à la crème anglaise, purée de marrons au mascarpone et *Marrón Glacé*

Tiramisú Cafè de l'Arquitecte 7€

Tiramisu Café de l'Arquitecte

Coulant de xocolata, amb gelat de vainilla, cruixent de cacao i quicos 7€

Coulant au chocolat avec glace à la vanille, croquant au chocolat et grains de maïs grillés

Cheesecake artesanal 7€

Artisan cheesecake

Gelats artesans (vainilla de Madagascar, llimona*, iogurt, xocolata*, cafè) *vegà 6,5€

Glace artisanale (vanille, citron*, yaourt, chocolat, café)
*vegan

