

## PARA EMPEZAR TO START WITH

<b>Pan de masa madre de payés 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	4,5€/u
<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>Croquetas de jamón ibérico 100%</b> 100% Iberian ham croquette	3,5€/u
<b>Nuestras patatas bravas</b> Our <i>patatas bravas</i>	7€

**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**

**Burrata, albahaca, tomates de temporada y piñones** 14€  
Burrata, basil, seasonal tomatoes and pine nuts

**Ensalada verde, ricota, higos, nueces, vinagreta de daikon** 13€  
Green salad, ricotta, figs, walnuts and daikon vinaigrette

**Ensaladilla rusa con langostinos, botarga, zanahoria encurtida y piparras** 13,5€  
Russian salad with prawns, bottarga, pickled carrot and piparras pepper

**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

**Mejillones bouchot al vapor en escabeche** 14,5€  
Steamed pickled bouchot mussels

**Carpaccio de solomillo de ternera, rúcula, parmesano, vinagreta de limón y mostaza** 18€  
Beef tenderloin carpaccio, arugula, parmesan and lemon-mustard vinaigrette

**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 de roast beef, rúcula, parmesano y vinagreta de limón y mostaza** 9€

Brioche sandwich with roastbeef, arugula, parmesan and lemon-mustard vinaigrette

## NUESTROS POSTRES DESSERTS

**Crema de cardamomo, helado de yogur, jengibre confitado, maracuyá y menta** 7€

Cardamom cream, yogurt ice cream, candied ginger, passion fruit and mint

**Tiramisú Cafè de l'Arquitecte** 7€

Tiramisu Cafè de l'Arquitecte

**Texturas de chocolate negro con helado de vainilla** 7€

Dark chocolate textures with vanilla ice cream

**Cheesecake artesanal** 7€

Artisan cheesecake

**Helados artesanos (vainilla de Madagascar, limón\*, yogur, chocolate, café) \*vegano** 6,5€

Artisan ice cream (vanilla, lemon\*, yogurt, chocolate, coffee) \*vegan