

APPETIZERS

Beet foam, cucumber tartare, greek yogurt and lime | 12

Espuma de remolacha, tartar de pepino, yogurt griego cremoso, y limón

Ravioli filled with Jamon Ibérico and leek compote, porcini mushroom sauce and Manchego cheese | 17

Ravioli de Jamón Ibérico y compota de puerros, salsa de setas y queso manchego

Bluefin tuna* and green onions, eucalyptus oil, mushroom and bonito flake sauce, and beet vinaigrette | 24

Atún con cebollas tiernas, aceite de eucalipto y vinagreta de remolacha

Spanish octopus served with potato purée, olive oil and smoked paprika | 36

Pulpo a la “Gallega”, pimentón, aceite de oliva y “papas arrugás”

Grilled baby artichoke hearts with romesco sauce | 16

Alcachofas tiernas con romesco

Fresh pickled anchovies* | 19

Boquerones en vinagre

Anchovies* from the Cantabrian Sea | 21

Anchoas del Cantábrico

Fresh beef* tartare with waffle chips | 19

Steak tartar servido con patatas waffle

Spanish Ibérico ham and toasted “pa amb tomaca” | 48

Jamón Ibérico de Bellota y “pan con tomate”

Free-range sunny side up eggs* with potatoes and cured Spanish Ibérico ham | 21

add foie gras* | 19

Huevos estrellados con virutas de Jamón de Bellota

Seared foie gras*, wild berries and cassis reduction | 42

Foie gras poêlé con salteado de frutas del bosque y reducción de cassis

“Patatas bravas BCN” potatoes, spicy oil and alioli | 16

Nuestras patatas bravas

Spanish Ibérico ham croquettes (6 pieces) | 12

Croquetas de Jamón Ibérico

SALADS + VEGETABLES

Smoked salmon, stringed egg yolk, Boston lettuce, endive, creamy blue cheese, shallots, dill, and tarragon mustard vinaigrette | 21

Ensalada de salmón ahumado y huevo hilado, lechuga Boston, endivias, queso azul cremoso, escalonias, eneldo y vinagreta mostaza estragón

Arugula salad, sliced seared duck breast, lychee, raspberry, crispy duck chicharrónes, Idiazábal cheese and balsamic vinaigrette | 22

Ensalada de frambuesa y lichi con rúcula, magret, chicharrones de pato, queso Idiazábal y balsámico

Beet-pistachio-raspberry ravioli salad, kefir cheese, and pistachio oil | 17

Ravioli de remolacha con frambuesa, pistachos y queso de kefir

Sautéed green peas with diced jamón, garlic, artichokes and fresh mint | 16

Salteado de guisantes con jamón de bellota, ajo, alcachofas y hojas de menta

Burrata salad with watermelon, baby greens, basil leaves and vinegar reduction | 19

Ensalada de burrata con sandía, brotes tiernos, albahaca y reducción de vinagre

SOUPS

Fresh cherry gazpacho with basil leaves and tropical fruit | 16

Gazpacho de cerezas, albahaca y frutas

Charred organic leek soup with romesco and charcoal oil | 16

Crema de calçots, romesco y aceite de carbón

Fisherman's soup with branzino, shrimp and garlic croutons | 21

Sopa de pescadores con tropezones de lubina, langostino y picatostes

SEAFOOD

Roasted fideo pasta “fideuá” with grilled lobster, clams, and alioli | 56

Rossejat de fideus, bogavante, almejas, y alioli

Grilled wild-caught branzino with avocado, grapefruit, pine nuts and warm mayonnaise foam | 58

Lubina salvaje a las brasas con pequeña ensalada de aguacate, pomelo, piñones y espuma de mayonesa caliente

Salt cured Spanish cod “bacalao”, saffron mousseline, cod brandade, and ratatouille | 38

Bacalao con mousseline de azafrán, brandada y pisto

Bomba rice cooked in cuttlefish’s black ink, grilled branzino, langoustine, and octopus | 48

Arroz negro con lubina a la plancha, cigala y pulpo

Grilled salmon* with arugula and lemon, served with a creamy bleu cheese wild rice | 36

Salmón a la brasa, rúcula, limón y arroz salvaje de cabrales

MEAT

Sous vide rabbit loin, aromatic herbs, porcini rice with sautéed artichokes and plum, vermouth and caramelized onion sauce, apricot purée | 42

Lomo de conejo cocinado a baja temperatura con arroz de ceps y ciruelas, salsa de vermut, y puré de orejones

Grilled lamb chops with BCN potatoes, grilled artichoke hearts, and garlic alioli | 64

Costillas de cordero, patatas BCN, alcachofas y alioli

Grilled duck breast served with quince, Idiazábal cheese sauce, pine nuts and balsamic vinegar reduction | 38

Magret de pato a la brasa servido con membrillo, salsa de queso Idiazábal, piñones y reducción de vinagre balsámico

Suckling Ibérico pig “a la Segoviana”, shoestring fries, and cherry in textures | 58

Cochinillo de cerdo Ibérico a la Segoviana con patatas paja y cereza en texturas

Grilled 8oz filet mignon* with BCN potatoes and glazed pearl onions, served with Grandma’s sauce | 55

add foie gras | 19

Filete de buey a la brasa, cebollitas glaseadas, patatas BCN y salsa de la abuela

Squab in two textures, chanterelle mushrooms and green pea fricassee | 46

Pichón en dos texturas, rossinyols, y fricase de guisantes

DESSERTS

Lemon tart, fresh strawberry, lemon verbena | 15
Tartaleta de limón con fresa, maría luisa

Flan, toffee sauce and caramel whipped cream | 12
Flan de canela, con nata montada de caramelo

Chocolate cake in textures, vanilla ice cream | 16
Pastel de chocolate en dos texturas, helado de vainilla

“Gypsy’s arm” sponge cake filled with whipped cream and caramelized custard | 14
Brazo de gitano relleno de nata y crema quemada

Crispy fillo dough, Catalán vanilla brûlée and aged rum raisins | 14
Crujientes de filo con crema catalana y pasas al ron añejo

“Tarta de Santiago” almond cake, homemade lemon marmalade served with sweet Muscat wine | 16
Tarta de Santiago, mermelada de limón casera y vino Muscat

A selection of Spanish cheeses, quince and wild berries | 29
Tabla de quesos Españoles, membrillo y frutas del bosque