

APPETIZERS

Poached quail eggs* immersed in a potato foam with black seasonal truffle | 28
Huevos escalfados de codorniz con espuma de patata y trufa negra de temporada

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”

Egg yolk* carpaccio, confit potato, shoestring potatoes and cured Spanish Ibérico ham | 21
add lobster | 35
Carpaccio de huevo, patatas paja y virutas de Jamón de Bellota

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

Spanish Ibérico ham croquettes (6 pieces) | 12
Croquetas de Jamón Ibérico

Sautéed sea cucumber with lobster rice | 32
Espardenyes de la Costa Brava a la plancha con arroz de bogavante

TARDOR 2025

SALADS + VEGETABLES

Pear salad, seared duck breast, frisée, lychee, crispy duck chicharrónes, Idiazábal cheese and five-spice vinaigrette | 22

Ensalada de pera y magret de pato, frisé, lichi, lenguas confitadas de pato, queso Idiazábal y vinagreta de cinco especias

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

Ravioli de remolacha con frambuesa, pistachos y queso de kefir

Burrata salad with fresh citrus wedges, baby greens, basil leaves and tangerine glaze | 19

Ensalada de burrata con cítricos, brotes tiernos, albahaca y reducción de mandarina

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

Chu-toro salad with frisée, pomegranate, mint, roasted sweet potato, seared green onion, cassis reduction with eucalyptus oil | 25

Ensalada de atún, frisé, granada, menta, boniato rostizado, cebollas tiernas, reducción de cassis y aceite de eucalipto

SOUPS

Charred organic leek soup with romesco and charcoal oil | 16

Crema de calçots, romesco y aceite de carbón

Onion soup, fino sherry, pan de cristal croutons with aged gruyere and thyme blooms | 19

Sopa de cebolla, jerez fino, pan de cristal con queso gruyere y flor de tomillo

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 branzino with avocado, grapefruit, pine nuts and warm mayonnaise foam | 58

Lubina a las brasas con 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 prune, vermouth and caramelized onion sauce, apricot purée | 42

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

Grilled lamb chops with potato, eggplant, red bell pepper, onion, and confit tomato, served with garlic alioli | 64

Costillas de cordero, tumbet mallorquín 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 apple in textures | 58

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

Grilled 8oz filet mignon* with BCN potatoes, glazed pearl onions, sunchoke purée, snow peas, sweet potato chips, served with Grandma’s sauce | 55

Filete de buey a la brasa, cebollitas glaseadas, patatas BCN, pure de tupinambo, tirabeques, chips de boniato y salsa de la abuela

DESSERTS

Lemon tart, fresh orange, lemon verbena | 15

Tartaleta de limón con naranja, maría luisa

Chocolate molten cake, hazelnut, cardamom, and passion fruit ice cream | 16

Coulant de chocolate con avellana y cardamomo, helado de maracuyá

“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