

APPETIZERS

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

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

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 | 21

Steak tartar servido con patatas waffle

Cinco Jotas Ibérico ham and toasted “pa amb tomaca” | 56

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 | 18

Nuestras patatas bravas

Spanish Ibérico ham croquettes (6 pieces) | 16

Croquetas de Jamón Ibérico

Sautéed sea cucumber with lobster rice | 32

Espardenyes de la Costa Brava a la plancha con arroz de bogavante

PRIMAVERA 2026

SALADS + VEGETABLES

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

Ensalada de fresa 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 | 19

Ravioli de remolacha con frambuesa, pistachos y queso de kefir

Burrata salad with watermelon, baby greens, basil leaves and balsamic glaze | 21

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

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

Smoked cod salad, Boston lettuce, frisée, green and kalamata olives, cherry tomatoes, white beans, spring onions and romesco sauce | 25

Xató de Sitges con bacalao, frisé, aceitunas verdes y Kalamata, tomates cherry, alubias y salsa romesco

Sweet corn mousse salad, mixed greens, tomato seeds, shredded carrots, avocado, corn nuts, cilantro, and whole grain mustard | 19

Ensalada de mousse de maíz, tomate, zanahoria, aguacate, cilantro y mostaza antigua

SOUPS

Fresh cherry gazpacho with basil and tropical fruit | 16

Gazpacho de cerezas, albahaca y frutas tropicales

Almond soup, artichokes, vanilla bean oil, and seared mushrooms | 19

Sopa de turrón, alcachofas, aceite de vainilla, champiñones a la plancha

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, and ratatouille | 38

Bacalao con mousseline de azafrán 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 | 38

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 BCN potatoes, roasted zucchini filled with eggplant, red bell pepper, onion, and confit tomato, served with garlic alioli | 64

Costillas de cordero, patatas BCN, tartaleta de verduras 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 pineapple in textures | 62

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

Grilled 8oz filet mignon* with BCN potatoes, glazed pearl onions, sweet pea purée, snow peas, sunchoke chips, served with Grandma’s sauce | 58

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

DESSERTS

Lemon tart, seasonal fresh fruit, lemon verbena | 15

Tartaleta de limón con fruta de temporada, maría luisa

Chocolate cake in textures, raspberry sorbet | 16

Pastel de chocolate en dos texturas, sorbete de frambuesa

“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 | 16

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

Warm Manchego cheese lava cake, red wine and mixed berry sorbet | 18
(please allow extra preparation time)

Coulant de Manchego, sorbete de vino tinto y frambuesa