



CAVIAR

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 80€

BELUGA “Huso Huso” 180€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
+ 2 COPAS DE RUINART BRUT.  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill  
+ 2 Glasses Ruinart Brut.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 110€

BELUGA “Huso Huso” 210€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
+ BOTELLA RUINART BLANC DE BLANCS  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill  
+ Bottle Ruinart Blanc de Blancs

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 220€

BELUGA “Huso Huso” 320€

GOLDEN OSCETRA CAVIAR

>2mm Color Negro y Marrón. Elegante. Sabor a Nuez, Mantequilla y Sal.

>2mm Black and Brown Color. Elegant, Nutty Taste, Butter & Salt

BELUGA “Huso Huso”

3,5mm, Color Gris y Negro. Fresco, Mineral, Salado, Hueva Grande.

Uno de los Mejores Caviars del Mundo

3,5mm, Grey and Black color. Fresh, Mineral, Salty, Big Roe.

One of the Best Caviar in the World

## ENTRANTES

### Starters

#### OSTRA GILLARDEAU N3

NATURAL / Natural

6 €

ESPUMA DE TOMATE Y CHILLE / Tomatoe & Chille Foam

7 €

BEARNESA GRATEN / Béarnaise Sauce Graten

7 €

ANCHOAS 00 DEL CANTABRICO,  
CON PAN DE CRISTAL Y MANTEQUILLA ( UD.)

North Sea “Cantabrico” Anchovies 00,  
with Cristal Bread and Butter ( Ud.)

6 €

REMOLACHA AHUMADA, ALIÑO DE FRESAS Y HELADO DE PARMESANO

Smoked Beetroots , Strawberries Dressing and Parmesan Ice Cream

18 €

CREMA TRUFADA DE TOPINAMBUR Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Truffled Cream Jerusalem Artichoke and Low Temperature Egg

20 €

CARABINEROS AL “PIL-PIL” CON AOVE, GUINDILLAS Y AJO

Scarlet Shrimp “al Pil-Pil” with Extra Virgin Olive Oil, Chili and Garlic

29 €

VIEIRAS A LA PLANCHA CON CREMA DE ALCACHOFAS Y CAVIAR

Grilled Scallops, Artichokes Cream & Caviar

29 €

TATAKI DE LOMO DE ATUN CON VERDURITAS Y SALSA PONZU

Tuna Loin Tataki, Vegetables and Ponzu Sauce

22 €

TARTAR DE TERNERA, VINAGRETA ASIATICA Y SALSA EZME

Veal Beef Tartar, Asiatic Dressing and Ezme Sauce

25€

PRINCIPALES

Main Courses

RODABALLO A LA CATALANA

Turbot Catalan style

26 €

RAPE AL CURRY ROJO CON HINOJO

Monkfish Red Curry with Fennel

25 €

CALDERETA DE BOGAVANTE CON VERDURAS BABY Y ARROZ VENERE

Lobster Stew with Baby Vegetables and Venere Rice

39 €

PACCHERI CON RAGU DE SETAS DE TEMPORADA Y ESPUMA DE IDIAZABAL

Paccheri with Local Mushroom Ragu and Idiazabal Mushroom Foam

26 €

RISOTTO DE ALCACHOFA, LIMA Y REGALIZ

Artichoke Risotto, Lime & Liquorice

22 €

MAGRET DE PATO, SALSA DE CIRUELAS Y REMOLACHA

Duck Magret , Plum and Beetroot Sauce

31 €

SOLOMILLO MADURADO, PURE DE SALSIFI Y SALSA DE "TAP DE CORTI"

Matured Sirloin Steak, Salsify Puree and "Tap de Cortí" Paprika Sauce

35 €

ENTRECOT DE BLACK ANGUS CON SALSA MADEIRA Y BERNESA ( 500 GR)

Black Angus Entrecote , Madeira and Bernesa Sauce (500 gr)

55 €

---

SUPLEMENTO FOIE / Foie Supplement

7€

## ACOMPAÑAMIENTOS

### Side Dishes

#### PURE DE PATATA

Mashed Potatoes

8 €

#### ESPARRAGOS TRIGUEROS, BEARNESA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

Green Asparagus, Bearnaise and Crispy Onion

10 €

#### BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA

Roasted BIMI Broccoli, Olive Oil and Garlic

10 €

#### PATATAS FRITAS O BONIATO FRITO

French Fries or Sweet Fried Potatoes

6 €

#### SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA

Sautéed Seasonal Veggies

8 €

#### ENSALADA VERDE CON ALIÑO CITRICO

Green Salad with Citric Dressing

7 €

TODO NUESTRO PERSONAL ESTA FORMADO EN MATERIA DE ALERGIAS Y INTOLERANCIAS.  
POR FAVOR SI USTED PADECE DE ALGUN TIPO DE ALERGIA Y O INTOLERANCIA COMUNIQUELO A NUESTRO  
PERSONAL.

All our staff are trained in allergies and intolerances.  
Please let our staff know if you suffer from any kind of allergy or intolerance.



Trigo / *Gluten*



Huevo / *Egg*



Moluscos / *Molluscs*



Altramuces / *Lupin*



Lacteo / *Lactose*



Apio / *Celery*



Crustáceos / *Crustacean*



Vegetariano / *Vegetarian*



Frutos secos / *Nuts*



Soja / *Soya*



Sesamo / *Sesame*



Vegano / *Vegan*



Cacahuetes / *Peanuts*



Pescado / *Fish*



Mostaza / *Mustard*



Sulfitos / *Sulfites*

MOMENTO DULCE

Something Sweet

TABLA DE QUESOS BY "SAGLA", PAN CARASAU  
Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA

Cheese Board by SAGLA, Carasau Bread  
and Bitter Orange Marmalade

28€

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, SORBETE DE POMELO  
Y SALSA DE GIANDUIA

White Chocolate Mousse, Grapefruit Sorbet  
& Gianduja Sauce

12 €

TIRAMISU DEL CHEF

Chef's Tiramisu

10 €

PANNA COTTA DE COCO, FRUTA DE LA PASIÓN Y MANGO

Coconut, Passion Fruit & Mango Panna Cotta

9 €

CASTAÑA AL RUM, PERA, HELADO DE AZAFRÁN  
Y LIMON QUEMADO

Rum Chestnut, Pear, Saffron Ice Cream and Burnt Lemon

15 €

NOI CHEESECAKE

NOI Cheese Cake

12 €

TRUFAS DE CHOCOLATE

Chocolate Truffles

5€

HELADOS ARTESANALES

Artisan's Ice cream

9€