



CAVIAR

El caviar se sirve con blinis, crème fraîche y eneldo
Caviar is served with blinis, crème fraîche, & dill

CAVIAR SELECCIÓN / CAVIAR SELECTION

Nacarii Eco Riofrio - 80€
Excellsius Ossetra Eco Riofrio - 100€
Beluga "Huso Huso" - 180€

2 COPAS DE RUINART BRUT / 2 GLASSES OF RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio - 110€
Excellsius Ossetra Eco Riofrio - 130€
Beluga "Huso Huso" - 210€

BOT. RUINART BRUT/ BOT. RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio - 190€
Excellsius Ossetra Eco Riofrio - 210€
Beluga "Huso Huso" - 290€

NACARII ECO RIOFRIO 30GR

Nuez, ahumado y salino - Gris con matices satinados
Nutty, smoky and saline - Grey & satin shades
2.8-3mm

EXCELLSIUS OSSETRA ECO RIOFRIO 20GR

Nuez, mantequilla y salino - Perlado con reflejos luminosos
Nutty, buttery and saline - Pearlescent with luminous highlights
+ de 3mm

BELUGA HUSO-HUSO 30GR

Fresco, mineral y salino - Gris y Negro
Fresh, mineral and saline - Grey & Black
3.5mm

ENTRANTES

Starters

MARCONIL N2
OSTRA / OYSTER
Natural
6€ Ud

ANCHOAS 00 DEL CANTABRICO,
CON PAN DE CRISTAL Y MANTEQUILLA
North Sea "Cantabrico" Anchovies 00, with Cristal Bread and Butter
6€ Ud.

APERITIVO

Appetizer

SELECCION DE PAN, AOVE AUBOCASA KM0 (OLIVA ARBEQUINA DEL PLA ME MALLORCA)
Bread Selection, Extra Virgin Olive Oil AUBOCASA Km 0 (Arbequina Olives from Mallorca Pla)
2.5€ p.p.

SELECCION DE PAN, AOVE AUBOCASA KM0 (OLIVA ARBEQUINA DEL PLA ME MALLORCA),
MANTEQUILLA CASERA AROMATIZADA Y ACEITUNAS GORDAL ALIÑADAS
Bread Selection, Extra Virgin Olive Oil AUBOCASA Km 0 (Arbequina Olives from Mallorca Pla),
Homemade Flavored Butter & Gordal Olives
4.5€ p.p.

ENTRANTES

Starters

REMOLACHA AHUMADA, ALIÑO DE FRESAS Y HELADO DE PARMESANO

Smoked Beetroot, Strawberries Dressing & Parmesan Ice Cream

18€

ESPARRAGOS TRIGUEROS, BEARNESA Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

Green Asparagus, Bearnaise & Crispy Onion

17€

CREMA TRUFADA DE TOPINAMBUR Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Truffled Cream Jerusalem Artichoke & Low Temperature Egg

20€

CARABINEROS AL "PIL-PIL" CON AOVE, GUINDILLAS Y AJO

Scarlet Shrimp "al Pil-Pil" with Extra Virgin Olive Oil, Chili & 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 & Ponzu Sauce

22€

TARTAR DE TERNERA, VINAGRETA ASIATICA Y SALSA EZME

Veal Beef Tartar, Asiatic Dressing & Ezme Sauce

25€

PRINCIPALES

Main Courses

RODABALLO A LA CATALANA CON FARSA DE KALAMATA

Turbot Catalan Style & Kalamata Olives Stuffed

26€

RAPE AL CURRY ROJO CON HINOJO Y ANACARDOS

Monkfish Red Curry with Fennel & Cashew Nuts

25€

CALDERETA DE BOGAVANTE CON VERDURAS BABY Y ARROZ VENERE

Lobster Stew with Baby Vegetables & Venere Rice

39€

PACCHERI CON RAGU DE SETAS DE TEMPORADA Y ESPUMA DE IDIAZABAL

Paccheri with Local Mushroom Ragu & Idiazabal Foam

26€

RISOTTO DE ALCACHOFA, LIMA Y REGALIZ

Artichoke Risotto, Lime & Liquorice

22€

MAGRET DE PATO, SALSA DE CIRUELAS Y REMOLACHA

Duck Magret , Plum & Beetroot Sauce

31€

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

Sirloin Steak, Salsify Puree & "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€

ACOMPÑAMIENTOS

Side Dishes

PURE DE PATATA

Mashed Potatoes

8€

BIMI A LA PLANCHA CON AJO Y ACEITE DE OLIVA

Roasted BIMI Broccoli, Olive Oil & Garlic

10€

PATATAS FRITAS O BONIATOS FRITOS

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€

POR FAVOR NO DUDE EN INDICARNOS SI TIENE ALGUN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.
Please do not hesitate to tell us if you have any kind of allergy or food intolerance.



Trigo / *Gluten*



Lacteo / *Lactose*



Frutos secos / *Nuts*



Cacahuetes / *Peanuts*



Huevo / *Egg*



Apio / *Celery*



Soja / *Soya*



Pescado / *Fish*



Moluscos / *Molluscs*



Crustáceos / *Crustacean*



Sesamo / *Sesame*



Mostaza / *Mustard*



Altramuces / *Lupin*



Vegetariano / *Vegetarian*



Vegano / *Vegan*



Sulfitos / *Sulfites*

POSTRES

Desserts

TABLA DE QUESOS BY "SAGLA",
PAN CARASAU Y MERMELADA DE NARANJA AMARGA
Cheese Board by SAGLA, Carasau Bread & 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
10€

CASTAÑA AL RON, PERA,
HELADO DE AZAFRÁN Y LIMON QUEMADO
Rum Chestnut, Pear, Saffron Ice Cream & Burnt Lemon
15€

NOI CHEESECAKE
NOI Spanish Cheese Cake
12€

TRUFAS DE CHOCOLATE
Chocolate Truffles
5€

HELADOS ARTESANALES, 2 BOLAS
Artisan's Ice cream, 2 Scoops
9€