

Menú en castellano/inglés
“Platillos de tamaño mediano,
ideales para compartir”.

Jamón Ibérico de bellota	15
Ibérico ham cured 18 months	
Anchoas del cantábrico 00	3,5
Anchovies from cantabrian sea 00	
Patatas bravas, salsa brava y alioli	6
Bravas, brava sauce and alioli	
Berenjena asada, salsa mismo, chantilly lima kaffir	10
Roasted Aubergine, miso sauce, chantilly lima kaffir	
Burrata, gazpacho de aguacate y jalapeño, tomate cherry	12
Burrata pugliese, avocado and jalapeño gazpacho, cured cherry tomatoes	
Tortilla de patata, salsa trufada	11
Lazy tortilla, truffle purée	
Pulpo a la gallega, cremoso boniato, mayo ají-pimentón	17
Galician octopus, creamy sweet potato, chilli-paprika mayo	
Terrina de cordero, yogur-menta y pepino-harissa	15
Lamb terrine, yogurt-mint and harissa-cucumber	
Ceviche de corvina, leche de tigre, boniato, sorbete apio-lima	13
Sea bass ceviche, lime juice, sweet potato, celery-lime sorbet	

Disponemos de carta de alérgenos/We have allergen menú

Menú en castellano/inglés
“Platillos de tamaño mediano,
ideales para compartir”.

Canelón de verduras, salsa de tomate agridulce	10
Vegetable cannelloni, sweet and sour tomato sauce	
Mollejas de ternera, demi-glace, patatas chips	17
Beef sweetbreads, demi-glace, potato chips	
Corvina al horno, textura de alcachofa	16
Baked Sea Bass, artichoke textures	
Tiradito de salmón, Aperol, sésamo y edamame, espárrago blanco a la brasa	13
Salmon tiradito, Aperol, sesame and edamame, grilled asparagus	
Solomillo de ternera Frisona, salsa teriyaki, patatas chips	24
Beef tenderloin tataki, teriyaki sauce, potato chips	
Bacalao, samfaina, emulsión de miel y tomillo	17
Codfish, sanfaina, honey and thyme emulsion	
Magret de pato, shimeji and shiitake, cebolla perla y naranja	17
Duck magret, shimeji and shiitake, pearl onion and orange	
Paella de marisco, gamba, calmar, almejas y alioli	16
Paella, red prawns, squid, clams and alioli	
Carrillera ibérica, demi-glace Px, polenta y gremolata	15
Iberian pork cheek, Pedro-Ximénez demi-glace, creamy polenta and gremolata	

Disponemos de carta de alérgenos/We have allergen menú

Menú en castellano/inglés
“Platillos de tamaño mediano,
ideales para compartir”.

Vieiras, chutney mango–papaya, cebolla ponzu	17
Scallops, mango–papaya chutney, ponzu onion	
Pan coca–cristal, tomate AOVE y sal	2,5
Coca–cristal bread, organic tomato, EV olive oil	

Disponemos de carta de alérgenos/We have allergen menú

CARTA DE BEBIDAS/DRINKS MENU

Cuban Soul	12,00
Extra aged rum, honey, lime, coffe beans	
Sangrias	06,50
Red wine sangria – premium cava sangria	
Aperol Spritz	08,00
Aperol, catalan cava, soda water	
Mojitos	11,00
Passion fruit –original–, spicy coconut.	
mojito 0,0% (7€)	
Negroni	10,50
Seagram´s dry gin, Martini rosso, Campari	
Raspberry Ramble	10,00
Seagram´s dry Gin, raspberries, lime	
Espresso Martini	10,00
Vodka, arabica coffe liquor, espresso shot	
Old Fashioned	10,00
Bulleit bourbon whiskey, Angostura bitter	
Homemade Lemonades	04,50
Lemon, Strawberry, Watermelon, Mango, Pineapple	

POSTRES/DESSERTS

Crema Catalana con sorbete de mandarina	7
Crema Catalana foam with mandarin sorbet	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7
Chocolate coulant with vanilla ice cream	
Flan de queso parmesano y manchego con mermelada de kumquat	7
Parmesan and manchego cheese flan with kumquat jam	
Torrija con helado de leche ahumada de romero y crema pastelera	7
Milk brioche bread fried with smoked milk ice cream and pastry cream	
Espuma de coco con piña braseada al ron y flor de hibiscus helada	7
Coconut foam with rum-braised pineapple and frozen hibiscus flower.	