

BREADS

Fougasse 4,5.-
with herbes de Provence
and tomato pesto
G - L - F/C

Chusco 4,5.-
traditional country bread
with seaweed butter
G - L

APPETIZERS

Cheeses 12.- 100gm
artisan cheeses
G - L - F/C

Ham 25.-
Iberian acorn-fed ham
"Jamón Ibérico de Bellota"
G

Beef 16.-
jerkey with smoked almonds
F/C

Cod 16.- 4u.
fritters with codium mayonnaise
G - L - H - P

Calamari 16.-
Andalucian style fried calamari
with spiced mayonnaise
G - H - ML - S - SS

Crunchi-Taco 18.- 4u.
potato taco with red prawn, lime,
espelette pepper and nori seaweed
C

SHARE

Carpaccio 18.-
of Norway lobster, lime, lemon,
tarragon and morruda olive oil
G - H - C

Salmon 16.-
marinated and flambéed salmon
with smoked aubergine, "gravlax"
M - SL - P

Tomato d'en Pep 12.-
dressed tomato, black olives
and virgin olive oil ice cream
G - SL - ML

Leek 13.-
roasted leek, burrata, hazelnuts
and hazelnut oil
G - L - F/C - M

Tartare 18.-
tuna tartare, Asian perfumes,
fennel "vichissoise" and salicornia
L - S - SL - P

Curry 13,50.-
organic carrot curry
with wild rice crisp
SL

Focaccia 12.-
sobrassada focaccia with pine honey,
comté cheese, black grapes and pine nuts
G - L - F/C



ENG

a

STRENGTHEN

Egg 15.-
poached egg wrapped in cod pil pil,
wheat eels and basil oil
G - H - P

Octopus 18.-
grilled octopus, seasonal "escalivada"
vegetables with spicy romesco sauce
G - F/C - SL - ML

Casserole 19.-
of cuttlefish, potatoes "a lo pobre"
(fried with onion) and squid ink
SL - ML

Rice 21.-
Iberian secret dry rice
and Delta razor clams
ML

Chicken 16.-
free-range chicken in crispy batter,
onion a la diabla with tomato confit
G - L - H - SL

Tatin 24.-
oxtail tatin
with reineta apples
G - L - SL

Sausage 19.-
old cow tendon-ligth,
sautéed with tender beans,
anchovy-tarragon seasoning
L - M - SL - P

SWEETEN

Tartlet 6,5.-
of "coll de dama" figs
G - L - H - F/C

Torrija 6,5.-
crunchy and creamy French toast,
with smoked milk ice cream
G - L - H

Mi-cuit 8.-
dark chocolate mi-cuit
with sour cream
G - L - H

Baba 6,5.-
vintage rum and lime chantilly
G - L - H - SL

ATTENTION !

- | | |
|-----------------|----------------|
| G = Gluten | P = Fish |
| F/C = Nuts | SL = Sulphites |
| C = Crustaceans | CC = Peanut |
| A = Celery | ML = Mollusks |
| M = Mustard | S = Soy |
| H = Egg | L = Dairy |
| SS = Sesame | AT = Lupins |

BLANC / BLANCO / WHITE

Murviedro Chardonnay Verdejo 2019 - Valencia	16.-	🍷 3,5.-
Pionero Maccerato Albariño 2019 - Rias Baixas	20.-	
Abadia San Campo Albariño Albariño 2019 Rias Baixas	21.-	
Dardell Garnatxa 90% Garnacha Blanca y 10% Viognier 2019 - Terra Alta	22.-	
Alta Alella 100% Pansa blanca (Xarel·lo) 2019 - Alta Alella	23.-	
Petit Sao Eco 70% Macabeo, 30% Garnacha Blanca 2018 - Costers de Segre	23.-	
Herencia Altes Garnatxa Garnatxa blanca 2018 - Terra Alta	24.-	🍷 4,5.-
Gregal Moscatel de Alejandria, Gewürztraminer 2019 - Penedés	25.-	
Juve y Camps Miranda 100% Chardonnay 2019 - Penedés	26.-	
Basa 90% Verdejo, 10% Viura 2019 - Verdejo, Viura	30.-	🍷 6.-
Drouhin Macon Bussieres les Clos Chardonnay 100% 2018 - Mâcon-Villages (Borgoña, Francia)	34.-	🍷 6,5.-
Talmard Macon Chardonnay Chardonnay 2018 - Mâcon-Chardonnay (Francia)	34.-	
Gramona Font Jui 100% Xarel·lo 2016 - Penedés	39.-	
Pazo Barrantes Albariño Albariño 2018 - Rias Baixas	41.-	

ROSAT / ROSADO / ROSE

L'Aphrodisiaque 2018 Bierzo	24.-	
Mas Amor Garnatxa, Tempranillo 2018 - Catalunya	24.-	



a

NEGRE / TINTO / BLACK

Zinio Tempranillo 100% Tempranillo 2018 - Rioja	19.-	🍷 4.-
Tramuntanart Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa negra 2018 - Empordà	22.-	
Palacios Remondo 50% Garnacha, 50% Tempranillo 2018 - Rioja	23.-	🍷 4,5.-
La Locomotora 100% Tempranillo 2017 - Rioja	24.-	
Figuero 4 Roble 100% Tempranillo 2018 - Ribera del Duero	27.-	
Finca Villacreces 90% Tempranillo, 10% Cabernet sauvignon 2018 - Ribera del Duero	29.-	🍷 5,5.-
Domaine la Janasse Cotes du Rhone Carignan, Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault 2018 - Côtes du Rhone (Paises Bajos)	31.-	
Juve y Camps Casa Vella 100% Cabernet sauvignon 2014 - Penedés	34.-	
Alta Vista Malbec 2017 - Argentina	36.-	
Petalos del Bierzo 93% mencia 2017 - Bierzo	40.-	
Gaintus 100% Sumoll Penedés	54.-	
Valbuena N.5 95% Tinto fino, 5% Merlot 2014 - Ribera del Duero	163.-	



a

CAVA

**Escofet Rosell 1731
Brut Nature Gran Reserva**
Macabeo, Perelada, Xarel.lo
2014 - DO

25.-  5.-

**Aire
Brut Nature**
Chardonnay, Macabeo (Viura),
Parellada, Xarello
2015 - DO

34.-  6,5.-

**Maria Casanova Glaç
Rose**
Pinot Noir (40%), Xarel.lo,
Macabeo y Parellada (60%)
AÑO - DO

45.-

**Recaredo
Brut Nature Gran Reserva**
Xarel.lo, Macabeo
2016 - DO

56.-

**L'Origan
Brut Nature**
40% Xarello, 30% Macabeo,
15% Parellada, 10% Chardonnay,
5% Chardonnay
AÑO - DO

57.-

CHAMPAGNE

**Jacquart
Brut Mosaique**
40% Chardonnay 35% Pinot Noir
25 % Pinot Meunier
Champagne

38.-

**Moet & Chandon
Brut Imperial**
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
Champagne

74.-

**Veuve Cliquot
Brut**
45-55% Pinot noir, 10-25% Meunier,
25-35% Chardonnay
Champagne

77.-  15,5.-

**Delamotte
Brut**
100% Chardonnay
Champagne

80.-

**Veuve Cliquot
Brut Rose**
Pinot noir, Meunier, Chardonnay
Champagne

95.-  19.-

Dom Perignon
Pinot Noir, Chardonnay
2006

278.-

Boerl & Knoff
Chardonnay, Pinot noir
2004

437.-