

**ENG****a****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.-
jerky 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

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

**BLANC / BLANCO / WHITE**

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

ROSAT / ROSADO / ROSE

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

NEGRE / TINTO / BLACK

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

**CAVA**

- Escofet Rosell 1731 Brut Nature Gran Reserva** 25.- 5.-
Macabeo, Perelada, Xarel.lo
2014 - DO
- Aire Brut Nature** 34.- 6,5.-
Chardonnay, Macabeo (Viura),
Parellada, Xareló
2015 - DO
- Maria Casanova Glaç Rose** 45.-
Pinot Noir (40%), Xarel.lo,
Macabeo y Parellada (60%)
AÑO - DO
- Recaredo Brut Nature Gran Reserva** 56.-
Xarel.lo, Macabeo
2016 - DO
- L'Origan Brut Nature** 57.-
40% Xarello, 30% Macabeo,
15% Parellada, 10% Chardonnay,
5% Chardonnay
AÑO - DO

CHAMPAGNE

- Jacquart Brut Mosaïque** 38.-
40% Chardonnay 35% Pinot Noir
25 % Pinot Meunier
Champagne
- Moët & Chandon Brut Imperial** 74.-
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
Champagne
- Veuve Cliquot Brut** 77.- 15,5.-
45-55% Pinot noir, 10-25% Meunier,
25-35% Chardonnay
Champagne
- Delamotte Brut** 80.-
100% Chardonnay
Champagne
- Veuve Cliquot Brut Rose** 95.- 19.-
Pinot noir, Meunier, Chardonnay
Champagne
- Dom Perignon** 278.-
Pinot Noir, Chardonnay
2006
- Boerl & Knoff** 437.-
Chardonnay, Pinot noir
2004