



---

*To Start*

---

## PARA EMPEZAR

---

*Per Començar*

---

### JAMÓN IBÉRICO 'PURO DE BELLOTA'

PERNIL IBÈRIC 'PUR D'AGLÀ'

*Iberian Ham 'Puro de Bellota'*

32

### ANCHOAS CANTÁBRICAS 00

ANXOVES CANTÀBRIQUES 00

*Cantabrian anchovies 00*

16

### NUESTRAS CROQUETAS DE TEMPORADA

LES NOSTRES CROQUETES DE TEMPORADA

*Our Seasonal Croquettes*

16

### CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC

*Iberian Ham Croquettes*

16

### ALMEJAS FINAS DE CARRIL AL VINO RANCIO

CLOÏSES FINES DE CARRIL AL VI RANCI

*Galician Carril Clams with Aged Wine*

26

## ENTRANTES

CEVICHE DE LUBINA SALVAJE

CEVICHE DE LLOBARRO SALVATGE

*Wild Bass Ceviche*

26

VICHYSOISE DE PUERRO ASADO, CANGREJO Y CAVIAR

VICHYSOISE DE PORRO ROSTIT, CRANC I CAVIAR

*Vichyssoise Of Roasted Leek, Crab And Caviar*

26

STRACCIATELLA, TOMATE, ALBARICOQUE Y ALBAHACA

STRACCIATELLA, TOMÀQUET, ALBERCOC, ARANJA I ALFÀBREGA

*Stracciatella, Tomato, Apricot, Grapefruit And Basil*

22

NUESTRA VERSIÓN DEL VITELLO TONNATO

LA NOSTRA VERSIÓ DE VITELLO TONNATO

*Our Version Of Vitello Tonnato*

26

STEAK TARTAR EN SU MESA

STEAK TARTAR A LA VOSTRA TAULA

*Steak Tartar at Your Table*

26

ARROZ, GAMBA ROJA, SEPIONETA, CALABACIN

ARRÒS, GAMBA VERMELLA, SIPIONET, CARBASSÓ

*Rice, Red Shrimp, Cuttlefish, Zucchini*

28

VIEIRA, PANCETA MALDONADO, SETAS Y BEURRE BLANC

VIEIRA, CANSALADA MALDONADO, BOLETS I BEURRE BLANC

*Scallop, Maldonado Bacon, Crispy Mushroom And Beurre Blanc*

26

CANELÓN DE BOGAVANTE A LA BULLABESA

CANELÓ DE LLAMÀNTOL A LA BULLABESA

*Lobster Cannelloni Bouillabaisse' s style*

28

## DEL MAR Y LA MONTAÑA

MERLUZA DEL CANTÁBRICO AL BARRO  
CON NAGE TRUFADA DE VERDURAS

LLUÇ DEL CANTÀBRIC AL FANG AMB NAGE TRUFADA DE VERDURES

*Cantabrian Hake in Clay with Truffled Vegetables Nage*

32

SALMONETE BRASEADO, AZAFRÁN Y TRIGUERO

MOLL DE ROCA BRASEJAT, SAFRÀ, ESPÀRREC VERD

*Brazed Mullet and Saffron And Wild Asparagus*

32

RODABALLO SALVAJE A LA BILBAINA

TURBOT SALVATGE A LA BILBAÏNA

*Wild Turbot, Bilbao Style*

32

CURRY MEDITERRÁNEO DE MORRO DE BACALAO

CURRY MEDITERRANI DE MORRO DE BACALLÀ

*Mediterranean Cod's Loin Curry*

32

SOLOMILLO ROSSINI Y SALSA OPORTO

FILET ROSSINI I SALSA DE PORTO

*Rossini's Sirloin and Porto Sauce*

38

MAGRET DE PATO BELLOTA, ARÁNDANOS Y KALE

MAGRET D'ÀNEC D'AGLÀ, ESCABETX DE NABIUS I KALE

*Acorn-Fed Duck Magret, Blueberry Marinade And Kale*

32

CORDERO CONFITADO, SALSA MAGHREB E IDIAZABAL

XAI CONFITAT, SALSA MAGHREB I IDIAZABAL

*Lamb Confit, Maghreb And Idiazabal Sauce*

32

1 KILO DE CHULETÓN MADURADO  
A LA BRASA Y CON SUS GUARNICIONES

1 KILO DE MITJANA DE VEDELLA MADURADA

A LA BRASA I AMB LES SEVES GUARNICIONS

*1 Kilo Mature Grilled T-Bone Steak with its Garnishes*

68

# POSTRES

TARTA DE QUESO, FRESA, CEREZA Y ANGOSTURA

PASTÍS DE FORMATGE, MADUIXA, CIRERA I ANGOSTURA

*Cheese Cake, Strawberry, Cherry And Angostura*

UN JUEGO DE PALOMITAS Y FRUTO DE LA PASIÓN

UN JOC DE CRISPETES I FRUITA DE LA PASSIÓ

*A Distraction Of Popcorn And Passion Fruit*

ALGO FRESCO!

PEPINO, KIWI, LIMA, CILANTRO Y MENTA

UNA COSETA FRESCA!

COGOMBRE, KIWI, LLIMA, CELIANDRE I MENTA

*Something Cool!*

*Cucumber, Kiwi, Lime, Cilantro And Mint*

TEXTURAS DE CACAO Y CAFÉ

TEXTURES DE CACAU I CAFÈ

*Cocoa And Coffee Textures*

8.5

ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE LOS  
CLIENTES CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS, INFORMACIÓN  
ESPECÍFICA DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECE.

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

AQUEST ESTABLIMENT TÉ A DISPOSICIÓ DELS CLIENTS AMB  
AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES, INFORMACIÓ ESPECÍFICA  
DELS PRODUCTES QUE OFEREIX.

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL.

WE KINDLY OFFER TO OUR CLIENTS WITH ANY POSSIBLE  
ALLERGIES OR INTOLERANCES, SPECIFIC INFORMATION  
ABOUT THESE PRODUCTS.

PLEASE, ASK OUR STAFF.

## MENÚ ROBUSTO

### APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIU I COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

*Welcome Appetizer & Glass of Cava*

### NUESTRA VERSION DEL VITELLO TONNATO

LA NOSTRA VERSIÓ DE VITELLO TONNATO

*Our Version Of Vitello Tonnato*

### CANELÓN DE BOGAVANTE A LA BULLABESA

CANELÓ DE LLAMÀNTOL A LA BULLABESA

*Lobster Cannelloni Bouillabaisse*

### SALMONETE BRASEADO Y AZAFRÁN

MOLL DE ROCA BRASEJAT I SAFRÀ

*Brazed Mullet and Saffron*

### SOLOMILLO ROSSINI Y SALSA OPORTO

FILET ROSSINI I SALSA DE PORTO

*Rossini's Sirloin and Porto Sauce*

### ALGO FRESCO!

### PEPINO, KIWI, LIMA, CILANTRO Y MENTA

UNA COSETA FRESCA!

COGOMBRE, KIWI, LIMA, CELIANDRE I MENTA

*Something Cool!*

*Cucumber, Kiwi, Lime, Cilantro And Mint*

### TEXTURAS DE CACAO Y CAFÉ

TEXTURES DE CACAU I CAFÈ

*Cocoa And Coffee Textures*

### CAFÉ Y PETIT FOURS

CAFÈ I PETIT FOURS

*Coffee & Petit Fours*

89

### DOS VINOS DE MARIDAJE Y AGUA

DOS VINS DE MARIDATGE I AIGUA

*Two Pairing Wines & Water*

12