To Start

PARA EMPEZAR

Per Començar

JAMÓN IBÉRICO 'PURO DE BELLOTA'

PERNIL IBÈRIC 'PUR GLA'

Iberian Ham 'Puro de Bellota'

29

ALCACHOFAS CONFITADAS CON PANCETA IBÉRICA

CARXOFES CONFITADES AMB CANSALADA IBÈRICA

Confited Artichokes with Iberian Bacon

25

NUESTRAS CROQUETAS DE TEMPORADA

LES NOSTRES CORQUETES DE TEMPORADA

Our Seasonal Croquettes

16

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC

Iberian Ham Croquettes

16

ALMEJAS DE CARRIL AL VINO RANCIO

CLOÏSES DE CARRIL AL VI RANCI

Galician Carril Clams with Aged Wine

22

IVA INCLUIDO · IVA INCLÒS · VAT INCLUDED

Starters

ENTRANTES

Entrants

ENSALADA DE PALOSANTO, STILTON, GRANADA, RÚCULA Y PASTRAMI CASERO

AMANIDA DE CAQUI, STILTON, MAGRANA, RUCA I PASTRAMI CASOLÀ

Salad with Persimmom, Stilton, Pomegranate, Rucola and Homemade Pastrami

22

CREMA DE PORTOBELLO CON VIEIRAS, CAVIAR Y CENIZAS

CREMA DE PORTOBELLO AMB VIEIRES, CAVIAR I CENDRES

Portobello's Cream with Scallops, Caviar and Ashes

19

GUISO DE REBOZUELO, BACALAO Y HUEVOS TRUFADOS

GUISAT DE ROSSINYOL, BACALLÀ I OUS TRUFATS

Chanterelle Stew, Cod and Truffled Eggs

24

STEAK TARTAR EN SU MESA

STEAK TARTAR A LA VOSTRA TAULA

Steak Tartar at Your Table

25

ARROZ COSTA BRAVA

ARRÒS COSTA BRAVA

Costa Brava Rice

29

NUESTRA VERSIÓN DEL PÂTÉ EN CROÛTE

LA NOSTRA VERSIÓ DEL PÂTÉ EN CROÛTE

Our Version of Pâté en Croûte

26

BULLABESA EN RAVIOLÓN

BULLABESSA EN RAVIOLÓ

Bouillabaisse in Raviolon

29

From the Mountain & the Sea

DEL MAR Y LA MONTAÑA

De la Mar i la Muntanya

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

29

SUQUET DE BEJEL ARROMESCADO

SUQUET DE LLUERNA ARROMESCAT

Gurnards Fish Stew in Romesco

29

CURRY MEDITERRÁNEO DE MORRO DE BACALAO

CURRY MEDITERRANI DE MORRO DE BACALLÀ

Mediterranean Cod Curry

29

PICANTÓN EN CRAPAUDINE CON ALIOLI DE AJO NEGRO

PICANTÓ EN CRAPAUDINE AMB ALLIOLI D'ALL NEGRE

Cockerel à la Crapaudine with Black Garlic Alioli

30

LIEBRE A LA ROYAL CON TUBÉRCULOS DE OTOÑO

LLEBRE A LA ROYAL AMB TUBERCLES DE TARDOR

Hare à la Royal with Autumn Tubers

32

SOLOMILLO DE CIERVO LACADO CON TERRINA DE TUPINAMBO Y MANZANA

FILET DE CÈRVOL LACAT AMB TERRINA DE NYÀMERA I POMA

Lacquered Deer Tenderloin with Topinambur and Apple Terrine

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

58

Desserts

POSTRES

del Claris

PAPILLOTE DE FRUTA, HABA TONKA Y HELADO DE LECHE

PAPILLOTE DE FRUITA, FAVA TONKA I GELAT DE LLET

Fruit Papillote, Tonka Bean and Milk Ice Cream

BRIOCHE DE VAINILLA CON FRUTA DE LA PASIÓN

BRIOIX DE VAINILLA AMB FRUITA DE LA PASSIÓ

Vanilla Brioche with Passion Fruit

TARTA CREMOSA DE BONIATO CON HELADO DE CASTAÑAS

PASTÍS CREMÓS DE MONIATO AMB GELAT DE CASTANYES

Creamy Sweet Potato Cake with Chestnut Ice Cream

TEXTURAS DE CHOCOLATE Y PISTACHO

TEXTURES DE XOCOLATA I FESTUCS

Chocolate and Pistacchio Textures

9.5

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.

IVA INCLUIDO · IVA INCLÒS · VAT INCLUDED

Robust Menu

MENÚ ROBUSTO

Claris

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIU I COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

Welcome Appetizer & Glass of Cava

CREMA DE PORTOBELLO CON VIEIRAS, CAVIAR Y CENIZAS

CREMA DE PORTOBELLO AMB VIEIRES, CAVIAR I CENDRES

Portobello's Cream with Scallops, Caviar and Ashes

NUESTRA VERSIÓN DEL PÂTÉ EN CROÛTE

LA NOSTRA VERSIÓ DEL PÂTÉ EN CROÛTE

Our Version of Pâté en Croûte

SUQUET DE BEJEL ARROMESCADO

SUQUET DE LLUERNA ARROMESCAT

Gurnards Fish Stew in Romesco

SOLOMILLO DE CIERVO LACADO CON TERRINA DE TUPINAMBO Y MANZANA

FILET DE CÈRVOL LACAT AMB TERRINA DE NYÀMERA I POMA

Lacquered Deer Tenderloin with Topinambour and Apple Terrine

BRIOCHE DE VAINILLA CON FRUTA DE LA PASIÓN

BRIOIX DE VAINILLA AMB FRUITA DE LA PASSIÓ

Vanilla Brioche with Passion Fruit

CAFÉ Y PETIT FOURS

CAFÈ I PETIT FOURS

Coffee & Petit Fours

79

DOS VINOS DE MARIDAJE Y AGUA

DOS VINS DE MARIDATGE I AIGUA

Two Pairing Wines & Water

12