



## ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de Bellota D.O.

*Acorn fed Iberian ham D.O.*

Media ración 25 | Ración 42    *Half portion 25 | Full portion 42*

Pan de trigo Xeixa bio con tomate de ramallet, aceitunas marinadas e hinojo marino

*Organic "Xeixa" wheat bread with local tomatoes, marinated olives and sea fennel*

12

Pimientos de Padrón con escamas de sal de Es Trenc

*"Padron" green baby peppers with "Es Trenc" salt flakes*

14

Croquetas de jamón ibérico de bellota y leche de oveja

*Acorn fed Iberian ham and sheep's milk croquettes*

26

Calamares crujientes con "all i oli" de cítricos

*Crunchy squid with citrus "all i oli"*

22

Crudités con hummus de garbanzos, aceite de oliva virgen ecológico y dukkah

*Crudités with chickpea hummus, organic extra virgin olive oil and dukkah*

19

Gazpacho andaluz con su guarnición

*Andalusian "gazpacho" with its garnish*

16

Tomates del día aliñados, aguacate y picada de avellanas tostadas y chile

*Seasonal market tomatoes, avocado and toasted hazelnut and chili topping*

18

Ensalada de tomates, "mozzarella di búfala" y pesto de albahaca

*Tomatoes salad "mozzarella di bufala" and basil pesto*

24

Ensalada César con pollo de corral, croutons y queso parmesano

*Caesar salad with free-range chicken croutons and Parmesan cheese*

26

Precios en euros / Prices in euros IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## PRINCIPALES MAIN DISHES

Arroz del senyoret: paella ciega de rape, mejillón y gamba roja  
*“Senyoret” rice: monkfish, mussels and red prawns paella*

34p.p- min.2 p.

Spaghetti frutti di mare

32

Spaghetti al pesto Genovese

30

Verduras de temporada a la brasa con salsa romesco de chile ahumado  
*Seasonal grilled vegetables with smoked chili romesco sauce*

24

Pescado salvaje de la Lonja a la brasa  
*Grilled wild fish from the market*

S./M.

Pollo de corral marinado con ajo, limón y hierbas, ensalada de tomate y salsa de yogur  
*Free-range chicken marinated with garlic, lemon, and herbs, served with a tomato salad and yogurt sauce*

29

Solomillo de Simmental, salsa chimichurri, patata y pimiento rojo asado  
*Simmental beef sirloin, chimichurri sauce, roasted potato and red pepper*

34

Hamburguesa de wagyu local, cebolla confitada, bacon y queso Cheddar ahumado  
*Local Wagyu beef burger with confit onion, bacon and Cheddar cheese*

36

Precios en euros/ Prices in euros IVA incluido/ VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas fritas con mayonesa de pimentón ahumado

*French fries with smoked paprika mayonnaise*

8,5

Aguacate a la brasa con picada de avellanas tostadas y chile

*Grilled avocado with toasted hazelnut and chili topping*

15

## POSTRES DESSERTS

Tarta de queso al horno con compota de fruta de temporada

*Oven-baked cheesecake with seasonal fruit compote*

14

Crème Brûlée de chocolate blanco, helado de lavanda y crujiente de sésamo negro

*White chocolate crème brûlée, lavender ice cream and black sesame crunch*

14

Crema de limón y cardamomo, piña anisada y merengue cítrico

*Lemon and cardamom cream, aniseed pineapple and citrus meringue*

14

Nuestros helados y sorbetes caseros

*Our homemade ice creams and sorbets*

6.5

Precios en euros / Prices in euros · IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

