

PICOTEO

Gilda de berberechos de Noia y anchoa del cantábrico – 8€/u.

Anchoas en salazón con pan con tomate (6 filetes) – 18€

Coppa Ibérica JOSELITO con pan con tomate – 18€

Cecina de vaca vieja con pan con tomate – 16€

Terrina de ternera, foie y pistachos – 19,5€

Paletilla ibérica cocida "Lacón" con aceite de frutos secos y pan tomate – 17€

Carpaccio de pastorejo a la gallega y pan con tomate – 17,5€

Pulguita de pollo a la catalana con mayonesa de piñones – 9€

Bomba de vaca Frisona madurada, all i oli asado y brava de piquillo confitado - 13,5€

DE TEMPORADA

Cabrito de la Dehesa Extremeña, salsifí y rebozuelos – 50€

Guisante del Maresme brasa, yema y erizo – 38€ /Caviar – 10€

Alcachofas a la brasa con cecina y almendras (4u.) – 24€

Tartar de ternera, tuétano de frisona y patatas fritas – 35€

Navajas y perrechicos en escabeche – 35€

MUNDO CASI VEGETAL

Hummus de verduras y encurtidos – 15€

Ensaladilla de King Crab – 20,5€

Coca hojaldrada de burrata, tomates, vainilla y pistachos – 19,5€

Puerros confitados con crema de queso gorgonzola y almendras - 16€

Calçots en tempura con salsa romesco – 12€

Piquillos al ajillo – 18€

Entrecot de coliflor con mostaza y aromáticas - 16€

NÁCAR Y CAVIAR

Ostra al natural con salsa mignonette – 4€/u

Ostra con Caviar Imperial – 10€/u

Ostra con bloody sherry – 5€/u

Lata de Caviar Imperial 30gr – 66€

Huevo frito con Caviar Imperial – 27,5€

DEL MAR

- Lomo de atún rojo del Mediterráneo, tomates, cebollas y anisados – 39€
- Kokotxas a la brasa con crema de coliflor y aceite de jamón ibérico – 33€
- King Crab (patas) – 18€/100gr
- Almejas con Refrito – 22€
- Sepietas a la plancha con aceite de sobrasada – 25€
- Buñuelos de bacalao (6u.) – 15€
- Gambas a la brasa (4u.) – 60€

CAZUELAS

- Gallo de San Pedro al ajillo, huevo y patatas fritas – 11€/100gr
- Bogavante Nacional al ajillo, huevos y patatas fritas – 18€/100gr
- Langosta del mediterráneo al ajillo, huevos y patatas fritas – 20€/100gr
- Suquet de Virrey con patatas nuevas – 12,50€/ 100gr
- Guiso de rabo de toro al vino tinto – 39,5€

Pan con tomate – 4,5€

BRASAS

para 2 personas

Solomillo Wellington con salsa Bourdalesa – 80€

Costilla de ternera (36horas de cocción), chirivía y vainilla – 60€

Chateaubriand con mantequilla Café de Paris y patatas risoladas – 60€

Chuletón Madurado de Raza Frisona 1kg – 82€ (según peso)

Chuletón Madurado de Wagyu 0,5kg – 92€ (según peso)

Rodaballo a la brasa con “aliño que lo parió” (pieza entera) – 6,6€/100gr

Lubina a la sal de hierbas con aceite de oliva virgen extra - 70€

Lenguado a la brasa con salsa de mantequilla negra – 10,50€/100gr

ARROCES

precio por persona, mínimo 2

Fideuá con calamar de potera – 28€

Arroz de secreto ibérico con trompetas de la muerte – 28€

Arroz de setas de temporada y calçots – 29€

Arroz de chuleta madurada en bodega (250gr por persona) – 38€

Arroz de centolla – 40€

Arroz de gamba roja del mediterráneo – 55€

Arroz seco de espardeñas con alcachofa – 55€

Pan y aperitivo – 4,5€

NIÑOS

Macarrones Boloñesa – 12€

Escalopa de pollo de payés con patatas fritas – 16,5€

Dados de solomillo a la plancha con patatas fritas – 18€

CLASSIC COCKTAILS

MOJITOS

Classic – 12€
Red Fruits – 12€
Passion Fruit – 12€

Chandon Garden Spritz – 8€
Dry Martini Frappé – 14€
Scented Negroni – 14€
Espresso Martini – 14€
Cosmopolitan – 14€
Tommy's Margarita – 14€
Jarra Tommy's Margarita 500ml – 40€

Moscow Mule – 14€
Bloody Mary – 14€

FRESH FRUIT MARTINIS

Passion – 14€

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€
Ipanema – 10€
Mojito Sin – 10€

IVA INCLUIDO

Disponemos de carta
de Alérgenos

