



PARA COMPARTIR O NO... To share or not...

Pan con Tomate Eco de colgar Hangable Eco Tomato Bread	4€
Anchoas 00 del Cantábrico y AOVE Cantabrian 00 Anchovies and EVOO	2,50€
Lingote de bravas (3 uds) Bravas Brick (3 pcs)	7€
Croquetas cremosas de Rabo de Toro Creamy Oxtail Croquettes	2€
Paletilla Ibérica 80gr Iberian Shoulder 80g	18,95€
Berenjena a la llama con cremoso de tahini, queso feta, miel de eucalipto con polvo de pistacho Eggplant on the flame with tahini cream, feta cheese, eucalyptus honey with pistachio powder	10,50€
Tabla de quesos cheese Board	14,95€

ENTRANTES Starters

Carpaccio de Gambas con Vinagreta de Cítricos Flrawn Carpaccio with citrus Vinaigrette and Coconut Pearls	17,50€
Canelón de pollo trufado con bechamel de setas Truffled chicken Cannelloni with Mushroom Bechamel	13,50€
Carpaccio de Pulpo con Perlas de Ajo Negro y Aceite de Frutos Rojos Octopus Carpaccio with Black Garlic Pearls and Olive Oil Berries	15,20€
Salmorejo con Huevo y Crujiente de Jamón Salmorejo served with egg and Crunchy Jamón	12,95€

HUERTA Kitchen garden

Ensalada de pollo, aguacate y nueces Chicken, Avocado, and Walnut Salad	13,95€
Ensalada de la huerta Garden Salad	9,95€
La "Nostra Xatonada" (Escarola, Anchoas, Bacalao y Romesco) Our "Xatonada" (Endive, Anchovies, Cod and Romesco)	11,95€
Burrata con crema de tomates secos, piñones tostados, Rúcula y aceite de albahaca Burrata with Sun-Dried Tomato Cream, Toasted Pine Nuts, Arugula, and Basil Oil	14,50€



CARNES

Meat

Entrecote de Ternera con Patatas y Vegetales Beef Entrecote with Potatoes and Vegetables	19,95€
Solomillo con Crema de Coliflor y Mini Verduras Sirloin with Cauliflower Cream and Mini Vegetables	21,95€
Preso Ibérica a 65° Iberian Preso at 65°	18,50€
Meloso de ternera, Demiglace, Parmentier de Patata y Mini Verduras Tender Veal, Demiglace, Potato Parmentier, and Mini vegetables	19,50€
Hamburguesa Angus, Queso Manchego, Lechuga, Tomate, Mostaza y Pan Brioche Tostado Angus Burger, Manchego Cheese, Lettuce, Tomato, Mustard, and Toasted Brioche Bun	15,50€
Hamburguesa Angus, Provolone, Crujiente de Panceta Ahumada, y Mayonesa Trufada Angus Burger, Provolone, Crispy Smoked Bacon, and Truffle Mayonnaise	16,95€

DEL MAR

Seafood

Bacalao a Baja Temperatura con Salsa de Romesco Satay y Verduras Low-Temperature cod with Satay Romesco Sauce and Vegetables	19,95€
Corvina con Risotto de Quinoa Corvina with Quinoa Risotto	19,50€
Rodaballo Braseado con Vegetales Octopus Carpaccio with Black Garlic Pearls and Olive Oil Berries	19,80€

POSTRES

Desserts

Tarta Cremosa de Queso Creamy Cheesecake	6,50€
Coulant de Avellana con Helado de Vainilla Hazelnut Coulant with Vanilla Ice Cream	6,50€
Ferrero Gold Ferrero Gold	7,50€
Crema Catalana Catalan Crea	5,50€
Éclair de Caramelo Caramel Éclair	6,50€
Pan con Chocolate y Aceite Bread with Chocolate and Olive Oil	5,95€