



Snack Bar

Croquetas de jamón ibérico Iberian Ham Croquettes	2,50€ ud
Pan de coca untado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra Coca Bread Spread with Hanging Tomato and Extra Virgin Olive Oil	4,00€
Las patatas bravas, con su toque picante Patatas Bravas with a Spicy Touch	6,50€
Calamares a la romana Roman-Style Calamari	12,20€
Bikini de pan campestre con jamón york y queso del Cadi, le acompaña sus patatas fritas Country Bread Bikini with York Ham and Cadi Cheese, Served with French Fries	12,00€
Pizza margarita con mozzarella de búfala fior di latte Margherita Pizza with Fior di Latte Buffalo Mozzarella	13,50€
Ensalada César con cogollos, pollo braseado, anchoas de la Escala, laminas de Galmesano, croûtons y nuestra salsa César Caesar Salad with Lettuce Hearts, Grilled Chicken, Escala Anchovies, Galmesano Cheese Shavings, Croutons, and Our Caesar Dressing	18,00€
Pizza 4 formaggi Four Cheese Pizza	15,00€
Rigatoni con salsa boloñesa y laminas de Grana Padano Rigatoni with Bolognese Sauce and Grana Padano Shavings	15,00€
Smash Burger de ternera IGP del Pirineo, queso Cheddar, cebolla caramelizada y panceta ibérica con ketchup Pedro Ximénez Smash Burger with Pyrenean IGP Beef, Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Iberian Pancetta, and Pedro Ximénez Ketchup	16,00€
Tabla de quesos nacionales con pan soplado y panal de miel de Montserrat National Cheese Board with Puffed Bread and Montserrat Honeycomb	18,00€
Jamón ibérico con pan de coca y tomate de colgar Iberian ham with coca bread and hanging tomato	28,00€

Carta de Verano

ENTRANTES

Starters

Ensalada de tomate y burrata con mojama de atún  	14,20€
Tomato and burrata salad with cured tuna	
Wok de verduras con tofu ahumado y cacahuetes  	13,50€
Stir-fried vegetables with smoked tofu and peanuts	
Salmorejo de sandía con sardina ahumada y queso feta  	15,00€
Watermelon salmorejo with smoked sardine and feta cheese	
Señor canelón de pollo trufado con bechamel trufada  	17,00€
Truffled chicken cannelloni with truffle béchamel sauce	
Carpaccio de ternera con salsa tártara, queso parmesano y caviaroli de guindilla 	18,00€
Beef carpaccio with tartar sauce, parmesan cheese and chilli caviaroli	
Tartar grueso de salmón con gazpachuelo cítrico     	19,20€
Chunky salmon tartare with citrus gazpachuelo	
Jamón ibérico con pan de coca y tomate de colgar 	28,00€
Iberian ham with coca bread and hanging tomato	

PRINCIPALES

Main Courses

Berenjena asada con emulsión de escabeche, cacahuetes y yogur    	14,00€
Roasted aubergine with escabeche emulsion peanuts and yogurt	
Pechuga de pintada con pastel de tubérculos y jugo de asado 	17,60€
Guinea fowl breast with root vegetable cake and roasting jus	
Solomillo de ternera con salsa Café de París y patata Pont Neuf     	26,50€
Beef fillet with Café de Paris sauce and Pont Neuf potatoes	
Arroz meloso de rape y gambas con emulsión de ajo asado   	16,50€
Creamy rice with monkfish and prawns, roasted garlic emulsion	
Pescado de la lonja con puré de apionabo y verduras   	21,50€
Market fish with celeriac purée and vegetables	
Rodaballo con salsa Thai y pak choi   	22,50€
Turbot with Thai sauce and pak choi	



Carta de Verano

POSTRES

Desserts

Sorbetes naturales by Sandro Desii	     	4,50€
Natural sorbets by Sandro Desii		
Helados artesanos by Sandro Desii	     	4,50€
Artisanal ice creams by Sandro Desii		
Flan de dulce de leche con espuma de mango y curry	 	6,00€
Dulce de leche flan with mango and curry foam		
Torrija con helado de canela	  	5,80€
French toast with cinnamon ice cream		
Tarta de queso	  	6,50€
Cheesecake		

 Apio / Celery
  Cacahuetes / Peanuts
  Crustáceos / Crustaceans
  Sulfitos / Sulphites
  Frutos de cáscara / Nuts
  Gluten
  Huevos / Eggs
 Lácteos / Dairy
  Moluscos / Molluscs
  Mostaza / Mustard
  Pescado / Fish
  Sésamo / Sesame
  Soja / Soy