



Carta Origen

PARA COMPARTIR/ FOR SHARING

Jamón ibérico acompañado de pan coca untado con tomates de colgar Iberian ham with coca bread spread with hanging tomato	28,00€
Guacamole con pico de gallo y nachos con chia Guacamole with peppers and onion served chia nachos	12,50€
Croquetas de jamón ibérico o rabo de toro Iberian ham or oxtail croquettes	2,50€ ud
Pan de coca untado con tomate de colgar y AOVE Coca bread spread with hanging tomato and extra virgin olive oil	4,00€

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada de 3 tomates con ventresca de atun, cebolla encurtida y olivas kalamata Tuna belly salad with 3 kind tomatoes, pickled onion and kalamata olives.	14,20€
Crema del dia Cream of the day	15,00€
Canelón de pollo trufado con bechamel trufada Truffled chicken cannelloni with truffle béchamel sauce	17,00€
Steak Tartar servido con tostadas Steak tartar with toasted bread	18,00€
Tartar grueso de salmón con aguacate Thick salmon tartare with avocado	19,20€
Berenjena asada tibia con romesco Warm roasted eggplant with romesco	14,00€

Pregunte a nuestro equipo por la carta de alérgenos en nuestros productos
Please ask our team for the allergens menu in our products



PRINCIPALES / MAIN COURSES

Wok de verduras con tofu ahumado Stir-fried vegetables with smoked tofu	24,00€
Solomillo de ternera con salsa Café de París y patata Beef sirloin with Café de Paris sauce and potatoes	26,50€
Arroz meloso de rape y gambas con emulsión de ajo asado Creamy rice with monkfish and prawns, roasted garlic emulsion	16,50€
Pescado de la lonja con puré de apionabo y verduras Market fish with celeriac purée and vegetables	21,50€
Rodaballo a la vizcaína con verduras de temporada Turbot à la Biscayenne with seasonal vegetables	22,50€

A LA BRASA / ON THE GRILL

Entrecot a la Brasa servido con patata al Caliu Grilled entrecôte served with baked potato	21,95€
Costillas de cordero a la brasa con alioli Grilled lamb ribs with aioli	21,95€

POSTRES / DESSERTS

Helados naturales by Sandro Desii Natural gourmet ice creams by Sandro Desii	5,50€
◦ Chocolate Grand cru 72% cacao con almendras caramelizada / 72% Grand Cru chocolate with caramelized almonds ◦ Citricos con veteado de frambuesa / Citrus with raspberry marbling	
Crema catalana Crème brûlée	4,50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla chocolate cake with vanilla ice cream	6,00€
Torrija con helado de canela French toast with cinnamon ice cream	5,80€
Tarta de queso Cheesecake	6,50€

Pregunte a nuestro equipo por la carta de alérgenos en nuestros productos
Please ask our team for the allergens menu in our products



Snack Bar

Jamón ibérico con pan de coca untado con tomate y AOVE Iberian ham with coca bread spread with tomato and olive oil	28,00€
Croquetas de jamón ibérico o rabo de toro Iberian ham or oxtail croquettes	2,50€ ud
Pan de coca untado con tomate de colgar y AOVE 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	12,00€
Guacamole con pico de gallo y nachos con chia Guacamole with peppers and onion served chia nachos	12,50€
Ensalada César (Lehcuga, pollo rebozado, anchoas, queso parmesano, crutones y su salsa clásica) Caesar salad (Lettuce, breadesd chicke, anchovies, parmesan cheese, croutons and classic dressing)	15,00€
Nuestro Bikini de jamón york y queso, acompañado de patatas fritas Our bikini with York ham and cheese, served with French fries	12,00€
Fingers de pollo con salsa de miel y mostaza y patatas fritas Chicken fingers with honey mustard sauce and french fries	13,50€
Pizza margarita o pizza 4 quesos Margherita pizza or 4 cheese pizza	15,00€
Rigatoni con salsa boloñesa y queso parmesano Rigatoni with Bolognese sauce and Grana Padano shavings	15,00€
Hamburguesa de ternera del Pirineo, queso Cheddar, cebolla caramelizada y bacon Beef burger with cheddar cheese, caramelized onion and bacon	16,00€
Tabla de quesos nacionales National cheese board	18,00€

Pregunte a nuestro equipo por la carta de alérgenos en nuestros productos
Please ask our team for the allergens menu in our products