



Origen Menu

FOR SHARING / PARA COMPARTIR

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

STARTERS / ENTRANTES

Tuna belly salad with 3 kind of tomatoes, pickled onion and kalamata olives Ensalada de 3 tomates con ventresca de atún, cebolla encurtida y olivas kalamata	14,20€
Cream of the day Crema del día	10,50€
Truffled chicken cannelloni with truffle béchamel sauce Canelón de pollo trufado con bechamel trufada	16,50€
Steak tartar with toasted bread Steak Tartar servido con tostadas	18,00€
Salmon tartare with avocado Tartar de salmón con aguacate	19,50€
Warm roasted eggplant with romesco Berenjena asada tibia con romesco	14,00€

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



MAIN COURSES / PRINCIPALES

Stir-fried vegetables with smoked tofu Wok de verduras con tofu ahumado	13,50€
Beef sirloin with Café de Paris sauce and potatoes Solomillo de ternera con salsa Café de Paris y patata	26,50€
Creamy rice with monkfish and prawns, roasted garlic emulsion Arroz meloso de rape y gambas con emulsión de ajo asado	16,50€
Market fish with celeriac purée and vegetables Pescado de la lonja con puré de apionabo y verduras	21,50€
Turbot à la Biscayenne with seasonal vegetables Rodaballo a la vizcaína con verduras de temporada	22,50€

ON THE GRILL / A LA BRASA

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

DESSERTS / POSTRES

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

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