

MENÚ MIGDIA

MENÚ MEDIODÍA | LUNCH MENU

Dijous i divendres feiners migdia, excepte festius

Jueves y viernes laborables mediodía, excepto festivos | Thursday and Friday lunchtime, except holidays

Empedrat d'ametlla i bacallà con tomàquets confitats
Empedrado de almendra y bacalao con tomates confitados
"Empedrat" cobbles and cod with candied tomatoes

○

Steak tartare, rossinyols i suc de mostassa amb curry
Steak tartare, rebozuelos y jugo de mostaza con curry
Steak tartare, "rossinyols" and mustard juice with curry

○

Arròs de peix de roca i safrà
Arroz de pescado de roca y azafrán
Rockfish and saffron rice

Lluç en tempura, tartar de calamar i mayonesa d'ostres
Merluza en tempura, tartar de calamar y mayonesa de ostras
Hake in tempura, squid tartare and oyster mayonnaise

○

Picana fumada a casa amb molles i cruixents de mantega
Picaña ahumada en casa con mollejas y crujientes de mantequilla
Smoked "picaña" with gizzards and butter crunches

○

Filet de vedella amb guisat de bleda i pernil, terrina de patata fumada i nyoquis de Brie (suplement 8€)
Solomillo de ternera con guiso de acelgas y jamón, terrina de patata ahumada y ñoquis de Brie (suplemento 8€)
Veal tenderloin with chard and ham stew, smoked potato terrine and Brie gnocchi (supplement 8€)

Mandarina, xocolata blanca i fonoll
Mandarina, chocolate blanco e hinojo
Tangerine, white chocolate and fennel

○

Caramel, galeta i baileys
Caramelo, galleta y baileys | *Caramel, cookie and baileys*

Pa, aigua i copa de vi (ampolla sencera del vi de la casa 11€ suplement)
Pan, agua y copa de vino (botella entera del vino de la casa 11€ suplemento)
Bread, water and a glass of wine (a bottle of our house wine 11€ supplement)

32€

IVA incluído | IVA incluido | VAT included

Mini Gin-tonic (6€ sup.) | Mini Gin-tonic Premium (7,50€ sup.)

LA ROSA DE BARCELONA

Crema de sardinetes i vel d'escalivada

Crema de sardinillas y velo de escalivada | *Sardines cream and roasted vegetables veil*

Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Pickled mussels*

Bolets i Idiazabal

Setas e Idiazabal | *Mushrooms and Idiazabal cheese*

Petxina de escopinyes

Concha de berberechos | *Cockles shell*

Salmorejo emulsionat amb tàrtar de tonyina i brots frescos

Salmorejo emulsionado con tartar de atún y brotes frescos

Emulsioned "salmorejo" with tuna tartare and fresh sprouts

Lluç al vapor amb cítrics i curri d'escamarlà

Merluza al vapor de cítricos y curry de cigala

Steamed hake with citrus and crayfish curry

Presca ibèrica, coliflor, taronja al pil-pil y farigola

Presca Ibérica, coliflor, pil-pil de naranja y tomillo | *Iberian prey, cauliflower, orange pil-pil and thyme*

Xocolata al romaní, nous i taronja

Chocolate al romero, nueces y naranja

Chocolate with rosemary, walnuts and orange

Petit fours

59€

IVA incluído | IVA incluido | VAT included

Bebidas no incluídas

Bebidas no incluidas | *Bebidas no incluidas*

Maridatge | Maridaje | *Wine pairing - 30€ sup.*

Maridatge Premium | Maridaje Premium | *Premium wine pairing - 45€ sup.*

(Aigua, cafè i vins | Agua, cafés y vinos | *Water, coffee and wines*)

Menú subjecte a canvis segons temporada

Menú sujeto a cambios según temporada | *Menu subject to change, depending on season*

Servei a taula completa | Servicio a mesa completa | *Full table service*

MENU DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Crema de sardinetes i vel d'escalivada

Crema de sardinillas y velo de escalibada | *Sardines cream with roasted vegetables veil*

Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Pickled mussels*

Calamar la romana | Calamar a la romana | *Roman style squid*

Bolets i Idiazabal | Setas e Idiazabal | *Mushrooms and Idiazabal cheese*

Flor de carbassó, tupinambur y algues

Flor de calabacín, tupinambur y algas | *Squash flower, tupinambur and seaweed*

Petxina d'escopinyes | Concha de berberechos | *Cockles shell*

Salmorejo emulsionat amb tàrtar de tonyina i brots frescos

Salmorejo emulsionado con tartar de atún y brotes frescos

Emulsioned "salmorejo" with tuna tartare and fresh sprouts

Moll, pinyons i ostra

Salmonete, piñones y ostra | *Mullet, pine nuts and oyster*

Raviolis de gamba vermella, bolets i raifort

Raviolis de gamba roja, setas y raifort

Red shrimp raviolis, mushroom juice and raifort

Lluç al vapor amb cítrics i curri d'escamarlà

Merluza al vapor de cítricos y curry de cigala

Steamed hake with citrus and crayfish curry

Presa ibèrica, coliflor, taronja al pil-pil y farigola

Presa Ibérica, coliflor, pil-pil de naranja y tomillo | *Iberian prey, cauliflower, orange pil-pil and thyme*

Xocolata al romaní, nous i taronja

Chocolate al romero, nueces y naranja | *Rosemary chocolate, walnuts and orange*

Poma rostida, espècies, xocolata i avellana

Manzana asada, especias, chocolate y avellana | *Roasted apple, spices, chocolate and hazelnuts*

Petit fours

72€

IVA inclòs - Begudes no incloses | IVA incluido - Bebidas no incluidas | VAT included - Bebidas no incluidas

Maridatge | Maridaje | *Wine pairing* - 35€ sup.

Maridatge Premium | Maridaje Premium | *Premium wine pairing* - 52€ sup.

(Aigua, cafè i vins | Agua, cafés y vinos | *Water, coffee and wines*)

Menú subjecte a canvis segons temporada | Menú sujeto a cambios según temporada | *Menu subject to change, depending on season*

Servei a taula completa | Servicio a mesa completa | *Full table service*