

# T A P A S

Montadito de foie con carpaccio de buey "Montadito" de foie i carpaccio de bou	4
Montadito de guacamole y langostino "Montadito" de guacamole i llagostí	4
Taco crujiente de steak tartar Cruixent de blat de moro amb steak tartar	9
Anchoas del Cantábrico y pan con tomate Anxoves del Cantàbric i pa amb tomàquet	16,5
Jamón ibérico de bellota (1/2 ración / ración) Pernil ibèric de gla (1/2 ració / ració)	11 / 21
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima (1/2 ración / ración) Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima	10 / 18
Chips de berenjenas con miel de caña Xips d'albergínies amb mel de canya	8
Alcachofas fritas Carxofes fregides	8
Patacón de plátano, atún rojo y mayonesa de Chipotle Patacó de plàtan, tonyina vermella i maionesa de Chipotle	6
Croquetas de pollo y jamón (ud) Croquetes de pollastre i pernil (ut)	2
Bomba de la Barceloneta Bomba de la Barceloneta	8
Pimientos de Padrón fritos con sal Maldon Pebrots de Padró fregits amb sal Maldon	8,5
Patatas Bhutan Patates Bhutan	8
Almejas a la brasa, tomate y aceite de albahaca Cloïsses a la brasa, tomàquet i oli d'alfàbrega	18
Mejillones al vapor con ajo y perejil Musclos al vapor amb all i julivert	13
Mejillones con salsa Thai Musclos amb salsa Thai	13
Gambas al ajillo Gambes a l'allada	19
Navajas a la brasa con vinagreta de piñones Navalles a la brasa amb vinagreta de pinyons	16
Patatas picantes Patates picants	7
Pan de nuestro obrador Pa del nostre obrador	2,5
Pan con tomate (ud) Pa amb tomàquet (ut)	1,5

Disponemos de cartas para personas alérgicas o con intolerancias alimentarias

\*Suplemento adicional de 10% en terraza

## ENTRANTES

Gazpacho Andaluz Gaspatxo Andalúz	10
Ensaladilla rusa con langostinos y mayonesa de kimchi Amanida russa amb llagostins i maïonesa de kimchi	12
Carpaccio de gamba roja, wasabi y aceite de pimentón Carpaccio de gamba vermelha, wasabi i oli de pebre vermell	19
Ensalada de verdes con espárragos Amanida de verds amb espàrrecs	11
Ensalada César Amanida Cèsar	13
Burrata ahumada con pesto de hierbas Burrata fumada amb pesto d'herbes	14
Huevos de payés con patatas fritas, pimientos del padrón y jamón ibérico Ous ferrats de pagès amb patates fregides, pebrots de pedró i pernil ibèric	14
Variado de tomates, ventresca de atún y cebolla tierna Variat de tomàquets, ventresca de tonyina i ceba tendra	12
Verduras a la brasa con salsa romesco Verdures a la brasa amb salsa romesco	14
Dados de salmón marinados, aguacate y tomates confitados Daus de salmó marinats, alvocat i tomàquets confitats	16

## CARNES

Solomillo de buey con patatas fritas y salsa bearnesa Filet de bou amb patates fregides i salsa bearnesa	25
Hamburguesa de picaña, pan de brioche, cebolla caramelizada y chipotle Hamburguesa de picanya, pa de brioix, ceba caramel·litzada i chipotle	16
Confit de pato bellotero con parmentier de manzana asada Confit d'ànec de gla amb parmentier de poma rostida	20
Brocheta de pollo con barbacoa de mango y verdes Broquetes de pollastre amb barbacoa de mango i verds	15

\*Suplemento adicional de 10% en terraza

## ARROCES | PASTAS

Paella marinera con zamburiña, calamar y gambas <i>Paella marinera amb zamburiña, calamar i gambes</i>	23
Arroz al carbón con alcachofas, gambas y sepia <i>Arròs al carbó amb carxofes, gambes i sípia</i>	22
Arroz negro con chipirones y alioli de azafrán <i>Arròs negre amb calamarsets i alloli de safrà</i>	21
Arroz de verduras con shitakes <i>Paella de verdures amb shitakes</i>	20
Fideuá con sepia, gambas y almejas <i>Fideuà amb sípia, gambes i cloïsses</i>	21
Tagliolini con gambas, ajo frito y guindilla <i>Tagliolini amb gambes, all fregit i bitxo</i>	17

\*Los precios de los arroces son por persona, mínimo 2 personas

## PESCADOS

Merluza al horno con patata, cebolla y tomate <i>Lluç al forn amb patata, ceba i tomàquet</i>	24
Lomo de bacalao al pil pil con pimientos y ajos tiernos <i>Llom de bacallà al "pil pil" amb pebrots i alls tendres</i>	24
Colita de rape Santurce <i>Cueta de rap "Santurce"</i>	24
Rodaballo, patata panadera y salsa de ají amarillo <i>Turbot, patata fornera i salsa d'ají groc</i>	23
Lubina frita con sweet chili de avellanas <i>Llobarro fregit amb sweet chili d'avellanes</i>	18

\*Suplemento adicional de 10% en terraza

## POSTRES

Tarta tibia de chocolate con helado de vainilla <i>Pastís tebi de xocolata amb gelat de vainilla</i>	7,5
Tarta cremosa de queso con frutos rojos <i>Pastís cremós de formatge amb fruits vermells</i>	7,5
Fresones con nata <i>Maduixots amb nata</i>	7,5
Cremoso de lima-limón <i>Cremós de llima-llimona</i>	8
Biscuit de vainilla de Madagascar, nueces caramelizadas y chocolate caliente <i>Biscuit gelat de vainilla de Madagascar, nous caramelitzades i xocolata calenta</i>	7,5
Tarta de manzana con helado de vainilla <i>Pastís de poma amb gelat de vainilla</i>	7,5
"Mel i mató" con frutos secos <i>Mel i mató amb fruits secs</i>	7
Fruta fresca natural <i>Fruita fresca natural</i>	7
Zumo de naranja natural <i>Suc de taronja natural</i>	5
Helados y sorbetes artesanos: <i>Gelats i sorbets artesans:</i>	6
Helados: Dulce de leche   Vainilla   Chocolate   Yogur y moras   Pistacho Gelats: Dolc de llet   Vainilla   Xocolata   logurt i mores   Festuc	
Sorbetes: Limón   Mandarina y menta   Fruta de la pasión y melocotón de viña Sorbets: Llimona   Mandarina i menta   Fruita de la passió i préssec de vinya	

\*Suplemento adicional de 10% en terraza