



*“Nuestra visión de la cocina mediterránea contemporánea”*

## STARTERS / ENTRANTS

**Peas from Maresme with “Guanciale” and “trumpets of death” mushroom / 22 €**

*Petits pois du Maresme avec champignons « Guanciale » et « trompettes de la mort »*

**Red prawn tartare with Kumquat and caviar / 21 €**

*Tartare de crevettes rouges au Kumquat et caviar*

**Marinated mackerel with Tsuyu and citrus vinaigrette / 22 €**

*Maquereau mariné au Tsuyu et vinaigrette aux agrumes*

**Baked “Calçots” with caccio pepe sauce and macadamia nuts / 18 €**

*« Calçots » au four avec sauce cacio e pepe et noix de macadamia*

**Crayfish with Iberian cubes and citrus caviar / 26 €**

*Écrevisses aux cubes ibériques et caviar d'agrumes*

**Galantine with pickles / 18 €**

*Galantine aux cornichons*

### **Our Oysters | Huîtres**

**Natural oysters / 7 € unidad**

*Natural*

**Thai oysters / 9 € unidad**

*Thai*

**Oysters with sherry pearl and sea mist / 10 € unit**

*Huîtres à la perle de xérès et brume marine*

Rate per pax · VAT included  
Ask our staff for intolerances and allergies

---



*“Nuestra visión de la cocina mediterránea contemporánea”*

## MAIN COURSE

### MEAT | VIANDE

**Baked lamb with potato and kumquat in Sechan pepper sauce / 29 €**

*Agneau au four avec pommes de terre et kumquat à la sauce au poivre Sechan*

**Duxelle pigeon with baby carrots / 25 €**

*Pigeon Duxelle aux mini carottes*

**Marinated duck magret with apple compote and herb emulsion / 27 €**

*Magret de canard mariné, compote de pommes et émulsion d'herbes*

### FISH | POISSON

**Cod pil pil and Tupinambo cream / 28 €**

*Pil pil de morue et crème Tupinambo*

**Grilled monkfish with toasted butter and smoked mashed potatoes “a la brute” / 45 €**

*Lotte grillée au beurre grillé et purée de pommes de terre fumées « à la brute »*

**Truffled turbot with sala velouté with sautéed spinach and pine nuts / 55 €**

*Turbot truffé au sala velouté aux épinards sautés et pignons de pin*

### RICE | RIS

**Duroc pork prey rice and mushrooms with foie / 32 €**

*Riz de proie de porc Duroc et champignons au foie*

**Lobster creamy rice / 35 €**

*Riz crémeux au homard*

**Cod rice with “Prat” artichokes / 28 €**

*Riz de morue aux artichauts « Prat »*

---