

To start with

Tomato Salad Strawberrie & basil granita -MP	12
Papaya Salad Goat cheese, hazelnut and orange dressing -MP	12
Caesar Salad Grilled chicken breast, Mahon cheese, croutons, crispy bacon and Caesar Dressing -MP Plant based option available.	12
Ajo Blanco  Infused with lemongrass, served with melon and cantaloupe sorbet -MP	9
Shrimp Carpaccio Pine nuts, olive oil and lime zest	18
Our Steak Tartare Cut from the entrecôte and served with rustic bread and anchovy butter	18

To continue

Whole Grilled Seabass Slow braised spinach, almonds & Espelette chili	23
Slow Cooked Iberic Ribs Rhubarb ketchup and coleslaw -MP	21
Beef Skirt Steak “Piquillo pepper” chimichurri	22
Pan-fried Artichoke  Served with “Salsa Verde” and toasted almonds	15
White Cabbage Grilled and served with Catalan Romesco Sauce	15
Crispy Chicken Burger Breaded chicken breast, lettuce, tomatoes, crispy onions and Kimchi Mayo -MP	16
Smashed Beef Burger Galician meat patty, cheddar cheese, pickles, spinach, onion, ketchup and mustard	18

Burger - Plant based option available.

Local

Pan con Tomate  -MP	4
“Boquerones en Vinagre” Pickled white anchovies served with “pa amb tomàquet”	8
“Patatas Bravas”  Hand cut potatoes terrine, smoked chipotle sauce and soft garlic creamy sauce. -MP	7
Cod Fritters Homemade cod fritters served with black garlic emulsion and honey	9
“Croquetas” Spanish croquettes, Chef’s daily selection!	8
Gambas from the “Costa Brava”  Grilled prawns “a la plancha”, served with chipotle mayonnaise	18
Jamón Iberico  Acorn-fed 100% Iberian ham served with “pa amb tomàquet”	22

Side

Hand Cut Fries 	5
Sweet Potato & Chimichurri 	6
Steamed Broccolini, Almonds and Balsamic 	6
Fresh Garden Green Salad 	5

Sweet

Our Crema Catalana -MP	7
Chocolate Mousse -MP	8
Fresh Marinated Red Fruits Served with whipped cream	8
Selection of ice cream & sorbets “De la Crème”	7



= LOCAL DISH



= PLANT BASED

MP = Meal Plan



newsletter

Para empezar

Ensalada de Tomate
Con fresas y granizado de albahaca
-MP

Ensalada de Papaya
Con queso de cabra, avellanas y
aderezo de naranja
-MP

Ensalada Cesar
Pechuga de pollo a la plancha, queso
Mahón, crutones, bacon crujiente y
aderezo César
-MP
Opción vegana disponible.

Ajo Blanco 
Infusionado con lemongrass, servido
con tartar y sorbete de melón
cantaloupe
-MP

Carpaccio de Gambas
Piñones, aceite de oliva y ralladura de
lima

Nuestro Steak Tartare
Cortado del entrecot y servido con pan
rústico y mantequilla de anchoas

Para Continuar

Lubina Entera a la Parrilla
Espinacas, almendras y pimiento de
Espelette estofadas a fuego lento

Costillas Ibéricas a Fuego Lento
Salsa de ruibarbo y ensalada de col
-MP

Entraña de Res
Chimichurri de pimiento del piquillo

Alcachofa a la Plancha 
Servido con salsa verde y almendras
tostadas

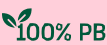
Col Blanca
A la parrilla y servida con salsa romesco

Hamburguesa de Pollo Crujiente
Pechuga de pollo empanada, lechuga,
tomates, cebollas crujientes y mayonesa
de Kimchi
-MP

Smashed Burguer
Hamburguesa de carne gallega, queso
cheddar, pepinillos, espinacas, cebolla,
ketchup y mostaza

Hamburguesa: Opción vegana disponible

Local

Pan con Tomate  4

Boquerones en Vinagre servidos
con pan con tomate 8

Patatas Bravas  7
Terrina de patatas cortadas a
mano, salsa chipotle ahumada y
salsa cremosa de ajo suave.
-MP

Buñuelos de Bacalao 9
Buñuelos de bacalao caseros
servidos con emulsión de ajo
negro y miel

Croquetas 8
ipregunta por nuestras opciones!

Gambas de la Costa Brava  18
Gambas a la plancha con
mayonesa de chipotle

Jamón Ibérico  22
100% Ibérico servido con pan
con tomate

Guarniciones

Patatas fritas cortadas a mano  5

Boniato y chimichurri  6

Bimi al vapor, almendras y
balsámico  6

Ensalada verde Fresca del Huerto  5

Dulce

Nuestra Crema Catalana 7
-MP

Mousse de Chocolate 8
-MP

Frutos Rojos Frescos 8
Servido con crema batida

Selección de Helados y Sorbetes 7
“De la Crème”



Per començar

Amanida de Tomàquet
Amb maduixes i granissat d'alfàbrega
-MP

12

Amanida de Papaia
Amb formatge de cabra, avellanes i
amaniment de taronja
-MP

12

Amanida Cesar
Pit de pollastre a la planxa, formatge
Maó, croutons, baco cruixent i amanit
Cèsar
-MP
Opció vegana disponible.

12

“Ajo Blanco”
Infusionat amb lemongrass, servit amb
tàrtar i sorbet de meló cantaloupe
-MP

9

Carpaccio de Gambes
Pinyons, oli d'oliva i ratlladura de llima

18

El Nostre Steak Tartare
Tallat de l'entrecot i servit amb pa
rústic i mantega d'anxoves

18

Per continuar

Llobarro Sencera a la Graella
Espinacs, ametlles i pebrot d'Espelette
estofades a foc lent

23

Costelles Ibèriques a Foc Lent
Salsa de ruibarbre i amanida de col
-MP

21

Entranya de Vedella
Chimichurri de pebrot del piquillo

22

Carxofa a la Planxa
Servit amb salsa verda i ametlles torrades

15

Col Blanca
A la graella i servida amb salsa romesco
catalana

15

Hamburguesa de Pollastre Cruixent
Pit de pollastre empanat, enciam,
tomàquets, cebes cruixents i maionesa
de Kimchi
-MP

16

Smashed Burguer
Hamburguesa de carn gallega, formatge
cheddar, cogombrets, espinacs, ceba,
quetchup i mostassa

18

Hamburguesa: Opció vegana disponible

Local

Pa amb Tomàquet
-MP

4

Seitons en Vinagre
Servits amb pa amb tomàquet

8

Patates Braves
Terrina de patates tallades a mà,
salsa xipotle fumat i salsa
cremosa d'all suau.
-MP

7

Bunyols de Bacallà
Bunyols de bacallà casolans
servits amb emulsió d'all negre i
mel

9

Croquetes
Pregunta per les nostres
opcions!

8

Gambes de la Costa Brava
Gambes a la planxa amb
maionesa de xipotle
a: 3,7

18

Pernil Ibèric
100% Ibèric servit amb pa amb
tomàquet

22

Guarnicions

Patates fregides tallades a mà

5

Moniato rostit i chimichurri

6

Brocoli al vapor, ametlles i
balsàmic

6

Amanida verda fresca de l'hort

5

Dolç

La Nostra Crema Catalana
-MP

7

Mousse de Xocolata
-MP

8

Fruits Vermells Frescos Marinats
Servit amb crema montada

8

Selecció de Gelats i Sorbets
“De la Crème”

7

