

AT THE TABLE, WE SHARE EVERYTHING

EN LA MESA TODO SE COMPARTE

Artisan burrata stracciatella with tomato granita and rocket pesto   <i>Stracciatella de burrata artesana con granizado de tomate y pesto de rúcula</i>	13,50€
Grilled baby gem lettuce with Caesar dressing, Idiazábal cheese and crispy torrezno      <i>Cogollo a la plancha con salsa César, queso Idiazábal y torrezno crujiente</i>	12,00€
White asparagus salad with shredded salt cod <i>Ensalada de espárragos blancos y esqueixada de bacalao</i>	13,50€
Biodynamic tomato salad with tuna belly and spring onion <i>Ensalada de tomates biodinámicos con ventresca y cebolla tierna</i>	14,50€
Classic Barcelonaise potato salad      <i>Ensaladilla Barcelonaise clásica</i>	11,25€
Barcelonaise potato salad with garlic red prawns      <i>Ensaladilla Barcelonaise con gamba roja al ajillo</i>	17,80€
Hand-carved Juan Manuel cured ham  <i>Jamón Juan Manuel cortado a cuchillo</i>	18,00€
Traditional Catalan stew croquettes with foie sauce and wild mushrooms (2u)  <i>Croquetas de 'carn d'olla' con salsa de foie y setas (2u)</i>	8,40€
French fries     <i>Patatas fritas</i>	4,60€
Rigatoni with aged beef tenderloin ragù, ham béchamel and Idiazábal cheese    <i>Rigatoni con ragú de solomillo de vaca vieja, bechamel de jamón e Idiazábal</i>	16,00€
Iberian pork shoulder meatballs with French fries <i>Albóndigas de presa ibérica con patatas fritas</i>	14,60€
Catalan coca bread with tomato  <i>Pan de coca con tomate</i>	3,85€
Sourdough country bread  <i>Pan de hogaza de masa madre</i>	3,20€

FROM THE SEA TO THE BAR

DEL MAR A LA BARRA

Tin of caviar (10 gr) <i>Lata de caviar (10gr)</i>	26,00€
"La Belle Huître" oysters (Bloody Mary or Ponzu)  <i>Ostras al natural “La Belle Huître” (pipeta Bloody Mary o Ponzu)</i> *Caviar supplement + 6,50€	4,50€

 Fish	 Celery	 Eggs	 Gluten	 Peanuts	 Soy	 Sulphites	(VAT included / IVA incluido)
 Shellfish	 Mustard	 Sesame	 Molluscs	 Lupin	 Milk	 Tree Nuts	

Santoña 00 anchovy with Basque piparra pepper   <i>Anchoa de Santoña 00 con piparra vasca</i>	3,80€/u
Red tuna and red prawn tartare duo on avocado      <i>Dúo de tartares de atún rojo y gamba roja sobre aguacate</i> *Caviar supplement + 6,50€	22,00€
Squid stuffed with black sausage and Iberian pork jowl     <i>Calamar relleno de butifarra negra y papada ibérica</i>	16,50€
Kina fried seafood selection (squid, prawns and cod bites)    <i>Los fritos de Kina (calamar, gamba y dados de bacalao)</i>	14,00€
Wild cod Barquero (150gr) with tartare sauce and roasted piquillo peppers      <i>Bacalao salvaje Barquero (150 g) con salsa tártara y pimientos del piquillo asados</i>	24,00€
Balfegó tuna belly with sautéed vegetables and citrus tonkatsu sauce  <i>Ventresca de atún Balfegó rojo con verduras salteadas y salsa tonkatsu cítrica</i> *Caviar supplement + 6,50€	24,00€

DISHES WITH ATTITUDE

PLATOS CON BARRA

Irish beef Rossini tenderloin with potato millefeuille, foie gras and truffle   <i>Solomillo Rossini de vaca irlandesa con milhojas de patata, foie y trufa</i>	27,00€
Spanish Wagyu sirloin with Béarnaise sauce and French fries   <i>Lomo de wagyu nacional con salsa bearnesa y patatas fritas</i>	37,00€
National Angus steak tartare with anchovy romesco on roasted bone marrow    <i>Steak tartar de Angus nacional con romesco de anchoas sobre tuétano asado</i>	16,60€
Poularde cannelloni with morel mushroom and foie sauce    <i>Canelón de pularda con salsa de murgulas y foie</i>	12,00€

OUR FISH MARKET

NUESTRA LONJA

Red prawn (u) <i>Gamba roja</i>	S/M	Razor clams (bundle) <i>Cañuts (manat)</i>	S/M
Norway lobster (100 gr) <i>Cigalitas de playa</i>	S/M	Galician clams (100gr) <i>Almeja Gallega</i>	S/M
Queen scallops (u) <i>Zamburiñas</i>	S/M	Cockles (200gr) <i>Berberechos</i>	S/M

KINA AFTERNOON

HOURS: 16:00H - 19:30H

Our Basque Gilda <i>Nuestra Gilda vasca</i>	3,00€/ u
Marinated olives <i>Aceitunas marinadas</i>	3,50€
"Bonilla a la Vista" potato chips <i>Patatas chips "Bonilla a la Vista"</i>	2,50€
"Popurri" cheese (60 g), UHT pasteurized milk  <i>Queso "popurri" (60 g), leche pasteurizada UHT</i>	4,00€
Shropshire Blue cheese with liqueur  <i>Queso azul Shropshire con licor</i>	7,00€
Cheese board (Xerigot de Maó, Serrat, Brie de Meaux)  <i>Tabla de quesos (Xerigot de Maó, Serrat, Brie de Meaux)</i>	17,00€
Classic Barcelonoise potato salad     <i>Ensaladilla Barcelonoise clásica</i>	11,25€
Hand-carved Juan Manuel cured ham <i>Jamón Juan Manuel cortado a cuchillo</i>	18,00€
Traditional Catalan stew croquettes with foie sauce and wild mushrooms (2U)     <i>Croquetas de 'carn d'olla' con salsa de foie y setas (2u)</i>	8,40€
Kina fried seafood selection (squid, prawns and cod bites)    <i>Fritos de Kina (calamar, gamba y dados de bacalao)</i>	14,00€
Catalan coca bread with tomato  <i>Pan de coca con tomate</i>	3,85€
Sourdough country bread  <i>Pan de hogaza de masa madre</i>	3,20€

