








AT THE TABLE, WE SHARE EVERYTHING






EN LA MESA TODO SE COMPARTE

Artisan burrata stracciatella with tomato granita and arugula pesto   13,50€
Stracciatella de burrata artesana con granizado de tomate y pesto de rúcula

Grilled baby gem lettuce with caesar dressing, Idiazábal cheese, and crispy pork shavings      12,00€
Cogollo a la brasa con salsa César, queso Idiazábal y virutas de torrezno

White asparagus salad with shredded salt cod (“esqueixada”) 13,50€
Ensalada de espárragos blancos y esqueixada de bacalao

Classic Barcelonaise potato salad      11,25€
Ensaladilla Barcelonaise clásica

Barcelonaise potato salad with garlic red shrimp from the coast      17,78€
Ensaladilla Barcelonaise con gamba roja de la costa al ajillo

Juan Manuel ham, hand-carved (40 g)  17,00€
Jamón Juan Manuel cortado a cuchillo (40 g)


“Coca” bread with tomato  3,85€
Pan de coca con tomate


Sourdough country bread  3,20€
Pan de hogaza de masa madre




Assorted cheese “popurri” (60 g), UHT pasteurized milk  4,00€
Queso “popurri” (60 g) leche pasteurizada UHT

Shropshire Blue cheese with liquor (60 g), UHT milk  7,00€
Queso Azul Shropshire con licor (60 g) leche UHT

Cheese board (Xerigot de Maó, Serrat, Brie de Meaux)     16,00€
Tabla de Quesos (Xerigot de Maó, Serrat, Brie de Meaux)

Kina’s stew croquette with a pipette of mushroom (ceps) and foie sauce  4,20€
Croquetón de cocido de la abuela Kina con pipeta de salsa de ceps y foie

French fries     4,20€
Patatas fritas



Rigatoni with Argentine-style ragù made from aged beef tenderloin, with ham béchamel and smoked scamorza    16,00€
Rigatoni con ragù argentino de solomillo de vaca vieja con bechamel de jamón y scamorza affumicata

Iberian pork meatballs with creamy celery purée 12,20€
Albóndigas de presa ibérica con cremoso de celery

FROM THE SEA TO THE BAR

DEL MAR A LA BARRA

Fresh oysters “La Belle Huître,” with optional Bloody Mary or Ponzu pipette  4,50€
Ostras al natural “La Belle Huître” con opción pipeta Bloody Mary o Ponzu

Santoña anchovy 00 with basque piparra pepper   3,80€/u
Anchoa de Santoña 00 con piparra vasca

Duo of red tuna and red shrimp tartares on grilled avocado     20,70€
Dúo de tartares de atún rojo y gamba roja sobre aguacate a la brasa

Squid stuffed with black “butifarra” sausage and Iberian pork jowl     15,75€
Calamar relleno de butifarra negra y papada ibérica

Kina’s fried selection (squid, shrimp, and cod cubes)    12,20€
Los fritos de Kina (calamar, gamba y dados de bacalao)




Wild “Barquero” cod (75 g) in tempura with tartar sauce and roasted piquillo peppers     14,00€
Bacalao salvaje Barquero (75 g) en tempura con salsa tártara y pimientos del piquillo asados

DISHES WITH ATTITUDE

PLATOS CON BARRA

Beef tenderloin cubes with Café de Paris butter and Padrón peppers     23,00€
Dados de solomillo con Café de París y pimientos del Padrón

Grilled Finnish Sashi Choco ribeye with béarnaise sauce and fries (300 g)   36,00€
Lomo alto de vaca finlandesa Sashi Choco a la brasa con salsa bearnesa y patata frita (300 g)

Milanese-style breaded chop from aged beef (bone-in) with béarnaise (350 g / 400 g)    37,50€
Milanesa de chuleta de vaca vieja con hueso y bearnesa (350 g / 400 g)







Angus steak tartar with anchovy romesco on mini roasted bone marrow    16,60€
Steak tartar de Angus con romesco de anchoas sobre mini tuétano asado

Poularde cannelloni with morel mushroom and foie sauce    12,00€
Canelón de pularda con salsa de murgulas y foie

SWEET KINA

DULCE KINA

Our tiramisú    8,00€ **Brioche French toast**    8,00€
Nuestro tiramisú *Torrija de pan de brioche*

Chocolate fritter with black truffle    4,00€/u **Our selection of artisan ice creams**    3,50€ 1u / 6,00€ 2u
Buñuelo de chocolate y trufa negra *Nuestra selección de helados artesanales*

Creamy flan    8,00€ **Seasonal fruit carpaccio** 5,50€
Flan cremoso *Carpaccio de fruta de temporada*

 Pescado  Apio  Huevos  Gluten  Cacahuets  Soja  Sulfitos **(IVA included / IVA incluido)**
 Marisco  Mostaza  Sésamo  Moluscos  Altramuces  Lácteos  Frutos secos