



Bread service (per portion) 1,00€
Service de pain (par portion)

TO NIBBLE & TO SHARE À GRIGNOTER I À PARTAGER

Tomato-rubbed flatbread 5,00€
Pain plat à la tomate

Iberian 100% acorn-fed ham 24,50€
Jambon ibérique 100% de bellota

Cantabric anchovies OO 14,00€
Anchois OO cantabriques

Iberian ham croquettes (4 uni.) 10,00€
Croquettes de jambon (4 uni.)

Cockles with dry martini 14,50€
Coques au dry martini sec

Smoked rock mussels 13,50€
Moules de roche fumées

Thai-style clams with coconut and curry 16,50€
Palourdes à la thaïlandaise avec noix de coco et curry

Marinated and fried chicken with wasabi mayonnaise 12,50€
Poulet mariné et frit avec mayonnaise au wasabi

STARTERS ENTRÉES

Citrus salad and prawns from la Ràpita 16,50€
Salade d'agrumes et crevettes de la Ràpita

Maresme tomato, crispy onion, tuna belly and olives 15,50€
Tomate du Maresme, oignon croustillant, ventrèche de thon et olives

Salmon tartare with soy mayonnaise, tobiko, seaweed and creamy avocado 17,50€
Tartare de saumon avec mayonnaise de soja, tobiko, algues et crémeux d'avocat

"Salmorejo" from Córdoba" with hard boiled egg, orange and iberian ham 14,00€
"Salmorejo" de Córdoba" avec œuf dur, orange et jambon ibérique

Beef carpaccio, arugula and Parmesan with lemon vinaigrette 14,50€
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan avec vinaigrette au citron

Shrimp fake ravioli with vegetables and seafood emulsion 16,50€
Fausses ravioles de crevettes aux légumes et émulsion de fruits de mer

Mint vegetable risotto 15,00€
Risotto de légumes à la menthe



FROM THE SEA DE LA MER

Cuttlefish rice with dried pepper and langoustines 23,50€
Riz de seiche au poivre séché et langoustines

Cod with honey, caramelized onion and nuts with garlic mousseline au gratin 24,50€
Cabillaud au miel, oignons et noix caramélisés avec mousseline d'ail gratinée

Beach squid with sautéed spinach and grandma's "sofrito" 22,50€
Encornets de plage aux épinards sautés et "sofrito" grand-mère

Emperor tataki, tomato and Cantaloupe melon with almond ajoblanco and sesame 17,00€
Tataki empereur, tomate et melon Cantaloup avec ajoblanco aux amandes et sésame

FROM THE EARTH DE LA TERRE

Steak tartar with cafe paris butter and toast 18,00€
Steak tartare au beurre café paris et toasts

"Tagliata" of veal with parmentier, arugula, parmesan, thyme and modena 18,50€
"Tagliata" de veau au parmentier, roquette, parmesan, thym et modène

Rossini-style beef tenderloin with foie poêlé and truffle 25,00€
Filet de boeuf façon Rossini au foie poêlé et truffe

Crispy suckling pig terrine with kumquats, orange and pummelo 24,00€
Terrine de cochon de lait croustillante aux kumquats, orange et pamplemousse

T-bone steak aged for 30 days (1kg) with potatoes and Basque-style piquillo peppers 55,00€
Bifteck d'aloyau affiné 30 jours (1kg) avec pommes de terre et piments piquillos à la basque

DESSERTS DESSERTS

Ice cream assortment 6,00€
Assortiment de glaces

Brownie with chocolate textures 8,00€
Brownie aux textures chocolatées

Creamy passion fruit, white chocolate mousse and crumble 8,00€
Crèmeux passion, mousse chocolat blanc et crumble

Cheesecake 8,00€
Cheesecake

Syrniki (3 uni.) with natural yogurt and red fruits 11,00€
Syrniki (3 uni.) avec yaourt nature et fruits rouges