



# Tapas



Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de pera  
*Iberian pork shoulder carpaccio with pear vinaigrette*

8.00 €

Tartar de atún, cremoso de aguacate, hondashi y mayonesa de wasabi  
*Tuna tartar, creamy avocado, hondashi and wasabi mayonnaise*

8.50 €

Dip de boniato con mini verduras salteadas  
*Sweet potato dip with sautéed mini vegetables*

6.50 €

Vieiras salteadas con setas "rossinyols" y crujiente de yuca  
*Sautéed scallops with catalan mushrooms "rossinyols" and crunchy yucca*

10.00 €

Alcachofas en tempura con crema de espárrago blanco, jamón ibérico y huevo de codorniz  
*Tempura-fried artichokes with white asparagus cream, iberian ham and quail egg*

7.00 €

Pulpo al whisky, patatas rellenas y emulsión de pimentón de La Vera  
*Whisky marinated octopus, stuffed potatoes and "D.O. La Vera" paprika emulsion*

8.50 €

Panceta confitada a baja temperatura con cigala a la plancha y aroma de crustáceos  
*Low-temperature pancetta confit with grilled Norway lobster and crustacean aroma*

9.00 €

Canelón de rabo de toro, jugo de carne y foie rallado  
*Oxtail cannelloni, gravy and grated foie-gras*

8.00 €

Nuestra cazoleta de guiso casero  
*Our homemade stew bowl*

6.50 €



## Menú de tapas / Tapas menu



3 tapas a elegir / 3 tapas at your choice

Servicio de pan / Bread service

Bebida (caña de cerveza, copa de vino o refresco)  
*/Drink (1/2 beer pint, glass of wine or soda)*

Postre / Dessert

Por persona: 28.00 € / Per person 28.00 €



Iva Incluido/ VAT included

Tenemos a su disposición información sobre alérgenos / We have information about allergens available

## Paella y arroces / Paellas

Paella de marisco / *Seafood paella*

15.00 €

Arroz del Chef / *Chef's paella*

15.00 €

## Menú paella / Paella menu

### Primer plato a elegir / *First course at your choice:*

Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de pera  
*Iberian pork shoulder carpaccio with pear vinaigrette*

Tartar de atún, cremoso de aguacate, hondashi y mayonesa de wasabi  
*Tuna tartar, creamy avocado, hondashi and wasabi mayonnaise*

Dip de boniato con mini verduras salteadas  
*Sweet potato dip with sautéed mini vegetables*

Alcachofas en tempura con crema de espárrago blanco, jamón y huevo de codorniz  
*Tempura-fried artichokes with white asparagus cream, iberian ham and quail egg*

Pulpo al whisky, patatas rellenas y emulsión de pimentón de La Vera  
*Whisky marinated octopus, stuffed potatoes and "D.O. La Vera" paprika emulsion*

Canelón de rabo de toro, jugo de carne y foie rallado  
*Oxtail cannelloni, gravy and grated foie-gras*

Ensalada xató: con bacalao ahumado, escarola y salsa romesco  
*Xató salad: with smoked cod, curly endive and romesco sauce*

### Segundo plato / *Second course:*

Paella de marisco o Paella del Chef  
*Seafood Paella or Chef's Paella*

Servicio de pan / *Bread service*

Bebida (caña de cerveza, copa de vino o refresco)  
*Drink (1/2 beer pint, glass of wine or soda)*

Postre / *Dessert*

**Por persona: 28.00 € / Per person 28.00 €**

Iva Incluido/ VAT included

Tenemos a su disposición información sobre alérgenos / We have information about allergens available



---

## Ensaladas / Salads

---



Ensalada xató: con bacalao ahumado, escarola y salsa romesco  
*Xató salad: with smoked cod, curly endive and romesco sauce*

-----  
7.00 €  
-----

Burrata con aceite de albahaca y tomate de la tierra  
*Burrata with basil oil and local tomatoe*

-----  
9.00 €  
-----



---

## Pescado / Fish

---



Calamar de potera con linguine de tinta negra y vinagreta de trufa y soja  
*Jig-caught squid with black ink linguine and truffle & soya vinaigrette*

-----  
16.00 €  
-----

Bacalao confitado a 65°C, crema de zanahoria a la vainilla y setas escabechadas en café  
*65°C cod confit, vanilla scented carrot cream and coffee marinated mushrooms*

-----  
16.00 €  
-----



---

## Carne / Meat

---



Solomillo de ternera, jugo de carne y gratén de patata con tocineta  
*Veal sirloin, gravy and potatoes au gratin with bacon*

-----  
19.00 €  
-----

Cochinillo crujiente confitado durante 24 horas con puré de ciruelas y orejones  
*24 hours crunchy suckling-pig confit with plums and dried apricots purée*

-----  
14.00 €  
-----



Iva Incluido/ VAT included

Tenemos a su disposición información sobre alérgenos / We have information about allergens available



---

## Postres / Desserts

---



Tiramisú "casa di mamma"  
*Tiramisu "casa di mamma"*

----- **5.00 €** -----

Semifrío de pistacho y fresa con chocolate blanco  
*Pistachio and strawberry semifreddo with white chocolate*

----- **6.00 €** -----

Crème brulée con crumble de almendra y helado de turrón  
*Crème brulée with almond crumble and nougat ice cream*

----- **5.00 €** -----

Quesos nacionales e internacionales con higos y frutos secos  
*National and international cheeses withs figs and nuts*

----- **5.00 €** -----

Arroz con leche tradicional  
*Traditional rice pudding*

----- **5.00 €** -----

Sinfonía de chocolate  
*Chocolate symphony*

----- **6.00 €** -----

Iva Incluido/ VAT included

Tenemos a su disposición información sobre alérgenos / We have information about allergens available

