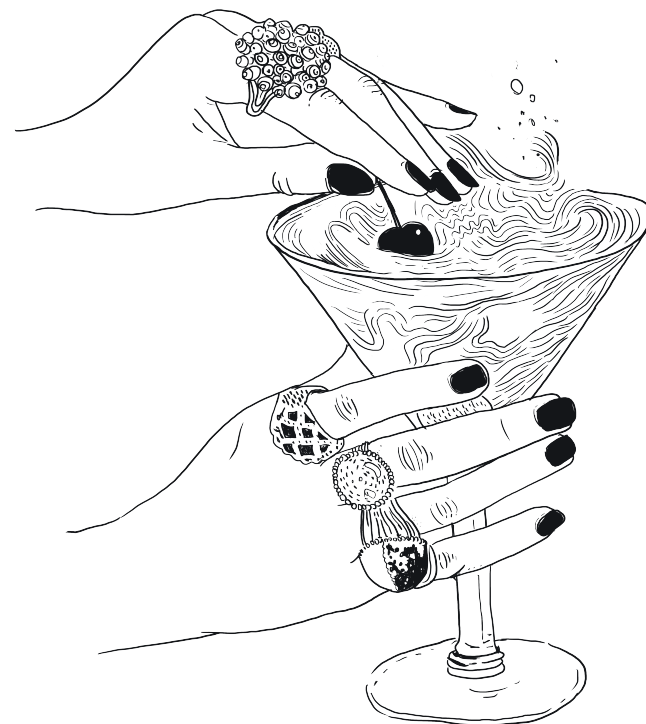


SABORES QUE ENCIENDEN LA NOCHE
FLAVOURS THAT IGNITE THE NIGHT

<i>Crema de ceps y rosinyols</i> <i>Porcini and chanterelles cream</i>	10.50€
<i>Hummus de remolacha y crudités</i> <i>Beet hummus with crudités</i>	10.50€
<i>Shiitakes confitados y salsa de wasabi</i> <i>Candied shiitakes with wasabi sauce</i>	12.00€
<i>Bomba de tomate de Barbastro, straciatella y pesto de pistacho</i> <i>Barbastro tomato bomb, straciatella and pistachio pesto</i>	16.50€
<i>Ceviche de corvina, papaya y leche de tigre</i> <i>Sea bass ceviche and papaya with "leche de tigre"</i>	16.90€
<i>Canelón de carabineros y salsa americana</i> <i>Red prawn cannelloni with American sauce</i>	17.10€
<i>Bacalao confitado en mandarina y tomillo con crema de calabaza y jengibre</i> <i>Cod confit with mandarin and thyme, served with pumpkin and ginger cream</i>	18.90€
<i>Brocheta de secreto ibérico, piña y salsa teriyaki</i> <i>Iberian pork "secreto" skewer with pineapple and teriyaki sauce</i>	17.90€
<i>Crujiente de pato y foie gras</i> <i>Crispy duck and foie gras</i>	18.00€
<i>Steak Tartar de vaca vieja estilo Mex con yema de huevo</i> <i>Old-cow beef steak tartare Mexican style with egg yolk</i>	19.90€



*PODRÁS ACCEDER CON UN CONSUMO MÍNIMO DE 50€ P/P
*You may access with a minimum spend of 50€ per person



<i>Selección de quesos artesanos</i> <i>Selection of artisan cheeses</i>	15.90€
<i>Duo de jamón ibérico y cecina de lomo alto</i> <i>Iberian ham & dry-cured beef loin duo</i>	22.50€
<i>Pan de coca de cristal de masa madre con tomate</i> <i>Sourdough crystal coca bread with tomato</i>	5.90€

PORQUE LA NOCHE NO ACABA AÚN
THE NIGHT IS FAR FROM OVER

<i>Espuma de crema catalana</i> <i>Catalan cream foam</i>	7.50€
<i>Tarta de queso artesana con frutos rojos</i> <i>Artisan cheesecake with red berries</i>	7.90€
<i>Texturas de chocolate</i> <i>Chocolate textures</i>	8.20€

SABORS QUE ENCENEN LA NIT
SAVEURS QUI ENFLAMMENT LA NUIT

<i>Crema de ceps i rossinyols</i> <i>Crème de cèpes et girolles</i>	10.50€
<i>Hummus de remolatxa i crudités</i> <i>Houmous de betterave avec crudités</i>	10.50€
<i>Shiitakes confitats i salsa de wasabi</i> <i>Shiitakes confits avec sauce wasabi</i>	12.00€
<i>Bomba de tomàquet de Barbastro, stracciatella i pesto de festuc</i> <i>Bombe de tomate de Barbastro, stracciatella et pesto de pistache</i>	16.50€
<i>Ceviche de corvina, papaia i llet de tigre</i> <i>Ceviche de bar et papaye avec « leche de tigre »</i>	16.90€
<i>Caneló de carabiners i salsa americana</i> <i>Cannelloni de crevettes royales avec sauce américaine</i>	17.10€
<i>Bacallà confitat en mandarina i farigola amb crema de carbassa i gingebre</i> <i>Morue confite à la mandarine et au thym, servie avec crème de potiron et gingembre</i>	18.90€
<i>Broqueta de “secreto” ibèric, pinya i salsa teriyaki</i> <i>Brochette de « secreto » ibérique avec ananas et sauce teriyaki</i>	17.90€
<i>Cruixent d’ànec i foie gras</i> <i>Croustillant de canard et foie gras</i>	18.00€
<i>Steak tàrtar de vaca vella estil mexicà amb rovell d’ou</i> <i>Tartare de bœuf de vache âgée style mexicain avec jaune d’œuf</i>	19.90€



Selecció de formatges artesans 15.90€
Sélection de fromages artisanaux

Dúo de pernil ibèric i cecina de llonganissa 22.50€
Duo de jambon ibérique et bœuf séché

Pa de coca de vidre de massa mare amb tomàquet 5.90€
Pain coca cristallin au levain avec tomate

¡AL SOPAR T'INVITEM NOSALTRES!*
À dîner, c'est nous qui l'invitons !



***PODRÁS ACCEDIR AMB UN CONSUM MÍNIM DE 50€ P/P**
Vous pourrez accéder avec une consommation minimale de 50 € p/p.

PERQUÈ LA NIT ENCARA NO S'HA ACABAT
PARCE QUE LA NUIT N'EST PAS FINIE

Textures de xocolata 8.20€
Textures de chocolat

Escuma de crema catalana 7.50€
Mousse de crème catalane

Pastís de formatge artesà amb fruits vermells 7.90€
Gâteau au fromage artisanal aux fruits rouges