
























LA CARTA

PARA IR HACIENDO BOCA

- Jamón ibérico Joselito con rocas de parmesano. 22,50 € 
- Gyoza de langostinos " 6 piezas" con verduritas al lemon grass y ponzu. 14,50 €    
- Aguacates a la brasa con pesto de tomates al chile chipotle y avellanas. 14,50 € 
- Flores de calabacín en tempura rellenas de anchoa, mozzarella y tomates secos. 17,50 €   
- Rossinyols salteados con butifarra negra, ajo y perejil. 18,50 €
- Pulpo a la brasa de carbón con patata al caliu y espuma de all-i-oli. 21,50€  
- Almejas gallegas al vino blanco, con ajito y perejil. 21,50€ 
- Callos, tripa y morro, picantitos, como los hacía mi padre Manolo. 14,00€

NUESTRAS CROQUETAS

- Croquetas de gorgonzola y espinacas. 6 piezas. 12,00€   
- Croquetas de ceps. 6 piezas. 12,00€   
- Croquetas de chorizo ibérico y miel. 6 piezas. 12,00€   



PAN


- Pan rústico de agricultura ecológica. 3,20€
- Pan de cristal con tomate. 4,00€
- Pan sin gluten. 2,80€










ENTRANTES FRIOS


Sardinas marinadas con berenjena, muhammara de pimientos, olivas negras y pappadum. 14,50€  



Ensalada de tomates de la huerta, anchoas del Cantábrico, lechuga y sorbete de tomatitos al aceite virgen extra. 16,50€ 





Ensalada de melón cantaloup con higos coll de dama, burrata, jamón de pato y pistachos. 16,50 €  

Ensaladilla rusa con huevo de codorniz frito y chips de chorizo ibérico. 14,50 €   


Torchon de foie con hibiscus, fresas, arándanos, pan de especias y balsámico a la vainilla. 16,80 €  




Tiradito de pez limón con ají amarillo, chile chipotle y maíz. 18,50 € 




Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, tomate, olivas negras y aceite ahumado. 19,50€  




Tataki de atún rojo Balfegó al sésamo con nabo daikon, mahonesa de soja, musgo de Irlanda, furikake y perlas de wasabi. 21,50€    

LOS ENTRANTES CALIENTES

Sepietas salteadas al brandy con espárragos y cebolla tierna. 19,50 € 

Wok de verduras con langostinos, shitake y fideos chinos a la soja. 14,90€   




Huevos de gallinas felices a 63º con sobrasada de Cal Rovira, espárragos y espuma de Idiazábal. 15,90€   




Canelones de pollo de payés “pata negra” con trufa de verano y sablé de parmesano. 18,50€   









NUESTROS ARROCES



Risotto con rossinyols, langostinos y espárragos. 19,50€   




Arroz seco de gamba roja fresca con sepia y almejas gallegas. "minimo 2 personas" 26,50€   



Arroz caldoso de bogavante, sepia de playa y almejas. "minimo 2 personas" 29,50€   



DE LA MAR





Gambas rojas de nuestra costa a la plancha con ajo y perejil. 24,50 € 

Lubina de costa con gamba roja, espárragos, patata violette y cebolla tierna. 26,80€  

Salmonete con gamba roja, patatas al azafrán, mejillones, jugo de pescado de roca y rouille. 24,50 €   

Vieiras con jugo de carabineros, plancton marino, hinojo y alga de mar. 24,50 €  



Morro de bacalao confitado con almejas y tripa de bacalao al pil-pil. 23,80€  

Taco de rape al curry verde con almejas, shimeji y langostinos de San Carlos. 24,80 €    


PARA LOS CARNÍVOROS



Virutas de ternera a la brasa con patatas confitadas, pimientos del padrón y aceite de romero. 17,50€

Lomo de vaca de 600 g a la brasa con verduras y patatas confitadas al mojo picón. 38,50 €

Brioche de rabo de buey al cardamomo con foie y puré de boniato. 18,50€  

Solomillo ibérico Joselito con gnochis de patata al tomillo y rossinyols. 24,50€

Cordero lechal de Burgos a 63º sin trabajo con babaganoush de berenjena y crujiente de queso de cabra. 26,50€ 

Pies de cerdo sin trabajo rellenos de butifarra de perol, ajos tiernos y langostinos. 19,50€  

Filete de ternera a la brasa con trufa de verano, salsa de trufa, foie caliente y patata rosti. 25,90€

PRECIOS CON EL 10% DE IVA INCLUIDO












SI TIENE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO AL EQUIPO DE SALA.














LA CARTA

PER ANAR FENT BOCA

- Pernil ibèric Joselito amb roques de parmesà. 22,50 € 
- Gyoza de llagostins " 6 peces" amb verduretes al lemon grass i ponzu. 14,50 €   
- Alvocats a la brasa amb pesto de tomàquets al xile chipotle i avellanes. 14,50 € 
- Flors de carbassó farcides d'anxoves, mozzarel·la i tomàquet secs. 17,50 €  
- Rossinyols saltats amb botifarra negra, all i julivert. 18,50 €
- Pop a la brasa de carbó amb patata al caliu i escuma d'all-i-oli. 21,50€  
- Cloïsses gallegues a la brasa al vi blanc, amb allet i julivert. 21,50€  
- Callos, tripa i morro, picantets, com els feia el meu pare Manolo. 14,00€

LES NOSTRES CROQUETES

- Croquetes de gorgonsola i espinacs. 6 peces. 12,00€   
- Croquetes de ceps. 6 peces. 12,00€   
- Croquetes de xoriço ibèric i mel. 6 peces. 12,00€   



PA


- Pa rústic d' agricultura ecològica. 3,20€
- Pa de vidre amb tomàquet. 4,00€
- Pa sense gluten. 2,80€









ELS ENTRANS FREDS


Sardines marinades amb albergínia, muhammara de pebrots, olives negres i pappadum. 14,50 €  



Amanida de tomàquets de l'horta, anxoves del Cantàbric, enciam i sorbet de tomàquets a l'oli verge extra. 16,50 € 





Amanida de meló cantaloup amb figues coll de dama, burrata, pernil d'ànec i festucs. 16,50€  

Amanida rusa amb ou fregit de guatlla i xips de xoriço. 14,50 €   


Torchon de foie amb hibiscus, maduixes, nabius, pa d'especies i balsàmic a la vainilla. 16,80 €  


Tiradito de peix llimona amb ají groc, xile xipotle i blat de moro. 18,50 € 




Carpaccio de gamba vermella amb tartar d'alvocat, tomàquet, olives negres i oli fumat. 19,50€  




Tataki de tonyina vermella Balfegó al sèsam amb nap daikon, maionesa de soja, molsa d'Irlanda, furikake i perles de wasabi. 21,50€    

ELS ENTRANTS CALENTS

Sepietes saltejades al brandy amb espàrrecs i ceba tendre. 19,50 € 

Wok de verdures amb llagostins, shitake i fideus xinesos a la soia. 14,90€    



Ous de gallines felices a 63º amb sobrassada de Cal Rovira, espàrrecs i escuma d'Idiazabal. 15,90€   




Canelons de pollastre de "pagès pota negra" amb tòfona d'estiu i sablé de parmesà. 18,50€   









ELS NOSTRES ARROSSOS



Risotto amb rossinyols, llagostins i espàrrecs. 19,50€  




Arròs sec de gamba vermella fresca amb sípia i cloïsses gallegues. "mínim 2 persones" 26,50€   



Arròs caldós de llamàntol, sípia de platja i cloïsses. "mínim 2 persones" 29,50€   



DE LA MAR



Gambes vermelles de la nostra costa a la planxa amb all i julivert. 24,50 € 

Llobarro de costa amb gamba vermella, espàrrecs, patata violeta i ceba tendra. 26,80 €  

Rogers amb gamba vermella, patates a safrà, musclos i suc de peix de roca i rouille. 24,50 €   

Vieires amb suc de carabiners, plàncton marí, fonoll i alga de mar. 24,50 €  



Morro de bacallà confitat amb cloïsses i tripa de bacallà al pil-pil. 23,80€  

Tac de rap a l'estil Thai, curri verd amb cloïsses, shimeji i llagostins de Sant Carles. 24,80 €  


PER ALS CARNÍVORS



Encenalls de vedella a la brasa amb patates confitades, pebrots del padró i oli de romaní. 17,50€

Llom de vaca de 600 g a la brasa amb verdures i patates confitades al mojo picó. 38,50 €

Brioix de cua de bou al cardamom amb foie i puré de moniato. 18,50 €  

Filet ibèric Joselito amb gnochis de patata a la farigola i rossinyols. 24,50 €

Xai de llet de Burgos a 63º sense feina amb babaganoush d'albergínies i cruixent de formatge de cabra. 26,50€ 

Peus de porc sense feina farcits de botifarra de perol, alls tendres i llagostins. 19,50€  

Filet de vedella a la brasa amb tòfona d'estiu, salsa de tòfona, foie calent i patata rosti. 25,90 €












**PREUS AMB EL 10% D'IVA INCLÒS
SI TENIU QUALSEVOL AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA COMUNIQUEU-HO A L'EQUIP DE SALA.**














THE LETTER

TO GO TALKING

- Joselito Iberian ham with Parmesan rocks. €22.50 
- Shrimp gyoza "6 pieces" with vegetables in lemon grass and ponzu. €14.50   
- Grilled avocados with chipotle chili tomato pesto and hazelnuts. €14.50 
- Zucchini flowers stuffed with anchovies, mozzarella and dried tomatoes. €17.50  
- Sauteed mushrooms with black sausage, garlic and parsley. €18.50
-
- Charcoal-grilled octopus with baked potato and garlic-and-oil foam. €21.50  
- Grilled Galician clams in white wine, with chicken and parsley. €21.50  
- Tripe, tripe and nose, spicy, like my father Manolo used to make them. €14.00

OUR CROQUETTES

- Gorgonzola and spinach croquettes. 6 pieces €12.00   
- Mushroom croquettes. 6 pieces €12.00   
- Croquettes of Iberian chorizo and honey. 6 pieces €12.50   



BREAD



- Rustic bread from organic farming. €3.20
- Glass bread with tomato. €4.00
- Gluten-free bread. €2.80










I SERVE THEM COLD


Marinated sardines with aubergine, muhammara of peppers, black olives and pappadum. €14.50  



Tomato salad from the garden, Cantabrian anchovies, lettuce and tomato sorbet in extra virgin oil. €16.50  





Cantaloupe melon salad with figs, burrata, duck ham and pistachios. €16.50  

Russian salad with fried quail egg and chorizo chips. €14.50   

Foie gras with hibiscus, strawberries, blueberries, spiced bread and vanilla balsamic. €16.80  

Lemon fish tiradito with yellow pepper, chipotle chile and corn. €17.50 




Red prawn carpaccio with avocado tartare, tomato, black olives and smoked oil. €19.50  




Balfegón red tuna tataki in sesame with daikon turnip, soy mayonnaise, Irish moss, furikake and wasabi pearls. €21.50    

THE HOT STARTERS

Sautéed cuttlefish in brandy with asparagus and spring onions. €19.50 

Vegetable wok with prawns, shitake and Chinese soy noodles. €14.90    



Happy chicken eggs at 63° with Cal Rovira sobrassada, asparagus and Idiazabal foam. €15.90   




Chicken cannelloni from "pagès pota negra" with summer truffle and parmesan sablé. €18.50   








OUR RICE


Risotto with nightingales, prawns and asparagus. €19.50  




Dry rice with fresh red prawn cuttlefish and Galician clams. "minimum 2 people" €26.50   



Boiled rice with lobster, beach cuttlefish and clams. "minimum 2 people" €29.50   


FROM THE SEA



Grilled red prawns from our coast with garlic and parsley. €24.50

Sea bass with red prawn, asparagus, purple potato and spring onion. €26.80 

Rogers with red prawn, saffron potatoes, mussels and rockfish juice and rouille. €24.50   

Scallops with carabiner juice, marine plankton, fennel and seaweed. €24.50  



Cod nose confit with clams and cod gut in pil-pil. €23.80 

Thai-style monkfish taco, green curry with clams, shimeji and San Carlos prawns. €24.80  


FOR CARNIVORES



Grilled beef shavings with confit potatoes, padrón peppers and rosemary oil. €17.50

Grilled beef tenderloin of 600 g with vegetables and confit potatoes in mojo picón. €38.50

Cardamom oxtail brioche with foie gras and sweet potato puree. €18.50  

Joselito Iberian fillet with thyme potato gnocchi and nightingales. €24.50

Milk lamb at 63° without work with eggplant babaganoush and crispy goat cheese. €26.50 

Unemployed pig's feet stuffed with pear sausage, tender garlic and prawns. €19.50  

Grilled beef fillet with summer truffle, truffle sauce, hot foie gras and roast potato. €25.90

**PRICES WITH 10% VAT INCLUDED
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, LET THE ROOM TEAM KNOW**

