

ENTRANTES/ ENTRANTS/ OUR MAIN DISHES

<p>Pan de coca con Tomate Pà de Coca amb tomàquet Coca bread with tomato</p>	<p>6,20 €</p>
<p>Croquetas de jamón y ceps (unidad) Croquetes de pernil i ceps (unitat) Croquetes de Pernil Ibèric i Ceps</p>	<p>1,65 €</p>
<p>Jamón de bellota Pernil de Glà Bellota ham</p>	<p>13,75 €</p>
<p>Mejillones de la ría con salsa thai, piña asada y estragón Musclos de ria amb salsa thai, pinya rostida i estragó Mussels with Thai sauce, roasted pineapple and tarragon</p>	<p>14,60 €</p>
<p>Gyozas de cerdo y verduras con jugo de ternera, parmentier trufado y foie Gyozas de carn i verdures amb suc d'avedella, parmentier trufat i foie Pork and Vegetable Gyozas with Beef Gravy, Truffle Parmentier and Foie</p>	<p>13,45 €</p>
<p>Alcachofas en salsa verde con crujiente de jamón de bellota Carxofes en salsa verda amb cruixent de pernil de glà Artichokes in Green Sauce with Crispy Cured Ham</p>	<p>14,85 €</p>
<p>Chipirones fritos con huevo de corral y refrito de guindilla y ajos Xípirons fregits amb ou de corral i refregit de bitxos i alls Fried Baby Squid with Free-Range Egg and Sautéed Chili and Garlic</p>	<p>16,50 €</p>
<p>Salteado de calamar nacional, setas de temporada, judías del ganxet y ajos tiernos Saltejat de calamar nacional, bolets de temporada, montgetes de ganxet i alls tendres Spanish Squid Stir-Fry with Seasonal Mushrooms, Ganxet Beans and Spring Onions</p>	<p>15,95 €</p>
<p>Ensalada de espinacas, alcachofas fritas, parmesano y virutas de foie Amanida d'espinacs, carxofa fregida, parmesà i encenalls de foie Spinach Salad with Fried Artichoke, Parmesan and Foie Flakes</p>	<p>14,85 €</p>
<p>Burrata 200gr sobre berenjenas asadas y pesto de tomate secos, anchoa y pistachos Burrata 200gr amb sobre albergínies rostides i pesto de tomàquets secs, anxoves i festucs 200g Burrata on a Bed of Roasted Aubergine and Sundried Tomato, Anchovy and Pistachio Pesto</p>	<p>15,00 €</p>
<p>Ramen de fideos, shitake confitado, verduritas y alga nori Ramen de fideus, shitake confitat, verduretes i alga nori Ramen Noodles with Glazed Shitake, Baby Veg and Nori Seaweed</p>	<p>14,30 €</p>
<p>Canelón de pato y foie con salsa de ceps, chutney de manzana y pasas de corinto Caneló d'ànec i foie amb salsa de ceps, chutney de poma i passes de corint Duck and Foie Cannelloni with Mushroom Sauce, Apple Chutney and Currants</p>	<p>15,65 €</p>
<p>Raviolis de espinacas y ricota con salsa de puerros asados Raviolis d'espinacs i ricota amb salsa de porros rostits Spinach and Ricotta Ravioli with Roasted Leek Sauce</p>	<p>15,00 €</p>
<p>Carpaccio de ternera, parmesano, ensalada de verdes y su mahonesa Carpaccio de vedella, parmesà, amanida de verds i la seva maionesa Beef Carpaccio with Parmesan, Green Salad and Mayonnaise</p>	<p>18,50 €</p>
<p>Tartar de ternera con mantequilla de anchoa y su accite Tartar de vedella amb mantequilla d'anxoves i el seu oli Beef Tartare with Anchovy Butter in its Oil</p>	<p>19,15 €</p>
<p>Pulpo a la plancha con calabaza, alcachofas confitadas, patatas y chalotas Pop a la planxa amb carbassa, carxofes confitades, patates i chalotes Red Balfegó Tuna Tartare with Avocado and Our Pickles</p>	<p>18,45 €</p>
<p>Tartar de atún rojo Balfegó con aguacate y nuestros encurtidos Tartar de tonyina vermella amb alvocat i els nostres confitats Grilled Octopus with Squash, Glazed Artichokes, Potatoes and Shallots</p>	<p>19,25 €</p>

NUESTROS PLATOS/ ELS NOSTRES PLATS/ OUR PLATES

Cordero deshuesado sobre cremoso de boniato y salsa de oporto	19,70 €
Xai desossat sobre cremòs de boniato i salsa d'oport	
Boned Lamb on a Bed of Creamy Sweet Potato Mash and Port Sauce	
Secreto ibérico de bellota con salsa café de París sobre salteado de judías, anacardos y ciruelas	19,80 €
Secret ibèric de glà amb salsa càfè de París sobre saltejat de mongetes, anacards i prunes	
Corn-Fed Iberian Pork <i>Secreto</i> with Cafè de Paris Sauce on a Bed of Sautéed Beans, Cashews and Plums	
Hamburguesa de ternera con rúcula, láminas de parmesano, champiñones y piñones	16,85 €
Hamburguesa de vedella amb rúcula, llàmines de parmesà, champinyons i pinyons	
Beef Burger with Rocket, Parmesan Slices, Mushrooms and Pine Nuts	
Escalopa de ternera con huevo a baja temperatura, papada ibérica y aceite infundado de trufa	19,25 €
Escalopa de vedella amb ou a baixa temperatura, papada ibèrica i oli infundat	
Beef Escalope with Slow-Cooked Egg, Acorn-Fed Iberian Pork Chin and Truffle Oil	
Entrecot de ternera 30 días de maduración, chalotas confitadas en jugo de ternera y patatas al ron	23,35 €
Entrecot de vedella 30 dies de maduració, chalotes confitades en suc de vedella i patates al romani	
Beef Entrecote Steak Matured for 30 Days, Shallots Glazed in Beef Gravy and Rosemary Potatoes	
Tataký de atún rojo Balfego con caldo dashi, shitakes confitados y hummus de berenjena asada	22,00 €
Tataký de tonyina vermella Balfego amb caldo dashi, shitake confitat i hummus d'albergínia rostida	
Red <i>Balfego</i> Tuna Tataký with Dashi, Glazed Shitake and Roasted Aubergine Hummus	
Lomo de Salmón de Noruega sobre un escabeche de setas y verduras al estragón y olivas verdes	21,65 €
Llom de Salmó de Noruega sobre escabetx de bolets i verdures al estragó i olives verdes	
Norwegian Salmon Fillet on a Bed of Pickled Mushrooms and Vegetables with Tarragon and Green Olives	
Lubina al horno sobre couscous de verduras y su emulsión de ajetes, guindilla y limón	23,45 €
Llobarro al forn sobre couscous de verdures i la seva emulsió d'allets, bitxos i limona	
Roasted Sea Bass with Vegetable Couscous and Spring Onion, Chili and Lemon Glaze	
Merluza al horno con salsa velouté, espárragos de Navarra, brocoli, patata y mini calabacín	22,90 €
Lluç al forn amb salsa vevoutée, espàrracs blancs, brocoli, patata i mini carbassó	
Roasted Hake with Velouté Sauce Served with <i>Navarra</i> Asparagus, Broccoli, Potatoes and Mini Courgettes	

IVA INCLUIDO

