Appetizers...

- Mini toast with anchovy, piparra mousse, olive paste, and tomato compote .....3€/ud.
Mini tostadita de anchoa con mus de piparra, olivada y compota de tomate

-Gillardeau oysters nº2 (natural or with tiger's milk).....6€/ud.
Ostras Gillardeau nº2 (al natural, o con Leche de tigre)

-Cuttlefish croquette with beet aioli and wakame seaweed €3/pc
Croqueta de sepia con alioli de remolatxa i alga wakame

-Cuttlefish croquette with beet aioli and wakame seaweed €3/pc
Croqueta de sepia con alioli de remolacha y alga wakame

-Red Shrimp cold salad from Palamós.....21€
Ensaladilla de gamba roja de Palamós

-Mini national wagyu burger with crispy onion and cheddar ..... 6€/ud.
Mini burguer de wagyu nacional, cebolla crujiente y cheddar

-Catalan cheeses, Caseus Affineurs .....19€
Quesos de Cataluña, Caseus Afinadors

-Iberian corn-fed ham D.O. Guijuelo.....23€
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo

-Sautéed vegetables with sesame and soy.....12€
Salteado de verduras con sésamo y soja

-Crunchy meatball with sweet chestnut purée and yakitori sauce.....10€
Albóndigas crujiente, pure de cataña dulce y yakitori

-Octopus Bao Bun, with coriander green "mojo", and chips (2 pcs).....16€
Bao bun de pulpo, mojo verde de cilantro y chips(2 u.)

-Pulled Pork slow cooked mini brioche, with pickled onion, soy mayonnaise .....7€
Mini briox de carrilera de cerdo cocinada 12h, cebolla encurtida, crujiente de jamón y mayo-soja

-Scallops with mushrooms, confit pork belly, and truffle oil .....16€
Vieiras con setas, papada de cerdo confitada y aceite de trufa

-Red prawn carpaccio from Palamós with light lemon oil .....29€
Carpaccio de gamba roja de Palamós con aceite suave de limón

-Cod Kokotxas al pil-pil .....22€
Kokochas de bacalao al pil-pil

-Our foie gras mi-cuit (Collverd) with Pedro Ximenez reduction and crispy caramel .....21€
Nuestro micuit de foie (collverd) reducción de Pedro Ximenez y caramelo crujiente

Our Dishes

-Salmon tartare with mango miso and jalapeno.....14€
Tartar de salmón con miso de mango y jalapeño

-Bluefin tuna sashimi with soy sauce and wasabi.....19€
Sashimi de atún rojo Bluefin con soja y wasabi

-Bluefin tuna tataki with passion fruit reduction and sriracha .....21€
Tataki de atún rojo Bluefin con reducción de maracuya y sriracha

-Bluefin tuna tartare with avocado, lime ice cream and wasabi.....23€
Tartar de atún rojo Bluefin con aguacate, helado de lima y wasabi

Suplement de terrassa 5%

Taxes included

Consultar al·lèrgens

Wine menu →

-**Sea bass ceviche with “tiger’s milk”, red fruits, and "chulpe" corn** ..... **21€**
Ceviche de corvina, leche de tigre, Frutos rojos y maiz chulpe

-**Galician blonde steak tartare with fried capers** ..... **21€**
Steak tartar de rubia gallega con alcaparras fritas

-**Barbastro tomato tartare with avocado and pistachio pesto** ..... **14€**
Tartar de tomate de Barbastro con aguacate y pesto de pistachos

-**Berry salad with tomato, crispy onion, and raspberry honey vinaigrette** ..... **12€**
Ensalada de frutos del bosque, tomate, cebolla crujiente y vinagreta de frambuesa con miel

-**Spinach salad with breaded cheese, caramelized apple, walnuts, and sun-dried tomato** ..... **12€**
Ensalada de espinacas con queso rebozado, manzana caramelizada, nueces y tomate seco

-**Guacamole with national avodacos, macerated strawberries and parmesan crisp** ..... **15€**
Guacamole de aguacates nacionales con fresas maceradas y crujiente de parmesano

Meats

-**Skirt steak with parmesan potato purée and chimichurri sauce** ..... **14€**
Entraña con parmentier de patata y salsa chimichurri

-**Traditional Catalan 'Cap i pota' with jalapeños** ..... **12€**
Cap i pota con jalapeños

-**Iberian pork shoulder with mustard and honey sauce, prunes, and sweet potato purée** ..... **24€**
Pluma ibérica con salsa de mostaza y miel, ciruelas pasas y crema de boniato

-**Duck magret Pekin (Hoisin, leek, cucumbert)** ..... **21€**
Magret de pato Pekin (Hoisin, puerro y pepino)

-**Galician blonde beef tenderloin with sautéed shiitake mushrooms and ponzu sauce** ..... **28,5€**
Solomillo de rubia gallega con shitakes salteados con ponzu

-**Kangaroo with coconut and soy sauce, pineapple chutney, and rice** ..... **22€**
Canguro con arroz, chutney de piña, salsa de coco y soja

Fishes

-**Oven-baked turbot with potato purée and confit garlic** ..... **25€**
Rodaballo al horno, parmentier de patata y ajo confitado

-**National sea bass with prawn, vegetables, and escalivada sauce reduction** ..... **25€**
Corvina nacional con gamba, verduras y reducción de salsas de escalivada

-**Monkfish tail from Galicia with guanciale and truffled cauliflower cream** ..... **29€**
Cola de rape de Galicia con guanciale y crema de coliflor trufada

-**Cod loin 'El Barquero' with samfaina (Catalan ratatouille) and pickled shallot** ..... **2€**
Lomo de bacalao El Barquero con samfaina y chalota encurtida

Suplement de terrassa 5%

Consultar al·lèrgens

Taxes included