



Primeros – Starters

Paletilla de jamón ibérico - Iberian ham
15,80 €

Pan con tomate - Catalan tomato bread
4,50 €

Croqueta de pollo con kimchi - Chicken croquette with kimchi
2,50 €

Salpicón de marisco con ostra, navajas en salazón y mejillones
Seafood mix with oyster, marinated razor clam and mussels
13,80 €

**Ensalada tibia de espinacas, pasas, piñones,
ricotta casera y crujiente de lino y sésamo**
Warm spinach salad with raisins, pine nuts,
homemade ricotta and crunchy flaxseed and sesame
12,80 €

Espárragos blancos al pil pil con piparras
White asparagus with pil pil sauce and basque chili pepper
14,80 €

**Alcachofas en dos texturas, salsa bearnesa,
sardina ahumada, semillas y hojas de mostaza**
Artichokes in two different textures, bearnaise sauce,
smoked sardine and mustard seeds and leaves
14,20 €

Bonito a la llama, nabo daikon, raifort y escabeche de ají
Fired longfin tuna, daikon radish, horseradish and pickled ají sauce
14,60 €

**Huevo de corral a baja temperatura,
consomé de cebolla, acelga y queso gruyère**
Low temperature cooked free range egg,
onion consommé, chard and gruyère cheese
13,80 €

Terrina de conejo salvaje con frutos rojos
Wild rabbit terrine with mix berries
16,20 €

**Rollito de col relleno de careta de cerdo crujiente,
mayonesa de chipotle y cilantro**
Cabbage roll filled with crispy pork,
chipotle mayonnaise and coriander
14,95 €





Pescados – Fish

**Raya a la mantequilla negra,
alcaparras y emulsión de ajo asado y ajo negro**
Skate fish with black butter,
capers and roasted garlic and black garlic emulsion
18,00 €

**Bacalao confitado, pochas tiernas de Navarra,
cherry deshidratado, oliva kalamata y orégano fresco**
Confited cod served with white beans from Navarra,
dry cherry tomato, kalamata olives and fresh oregano
19,90 €

**Pescado de lonja a la plancha
con verduras salteadas y mayonesa de azafrán**
Grilled local fresh fish
with sauteed vegetables and saffron mayonnaise
22,00 €

Arrossos – Rice

Arroz de calçot y butifarra de perol
Rice with calçot (seasonal spring onion)
and catalan white sausage
19,90 €

Paella de sepia y judía perona
Paella with cuttlefish and green beans
24,00 €





Carnes – Meat

**Tortellini relleno de faisán
con salsa al vino rancio y parmesano**

Homemade tortellini filled with pheasant,
served with “rancio” wine sauce and parmesano cheese
19,80 €

**Paletilla de cordero deshuesada, con su salsa,
clorofila y pera asada**

Boneless lamb shoulder in its
own sauce, chlorophyll and roasted pear
19,50 €

**Mollejas de ternera a la brasa
con endivia lila agridulce, pepino y mostaza de hierbas**

Grilled beef sweetbread
with bittersweet purple endives, cucumber and herbs mustard
17,50 €

Pichón a la brasa con su paté y salsifí

Wood fired grilled pigeon with his paté and salsify
25,00 €

**Carrillera de jabalí estofada,
milhojas de céleri e hinojo encurtido**

Stewed wild boar cheek,
celery millefeuilles and grilled porcini mushrooms
22,00 €

Liebre en dos cocciones con salsa de chocolate

Hare in two different cooking ways with chocolate sauce
22,00 €

**Entrecot de 40 días de curación
con parmentier y salsa de ternera**

40 days dry aged rib eye
with parmentier and beef gravy
9,90€/100gr





Postres – Desserts

Lemon pie

6,50 €

Tatin, crema y helado de vainilla

Tatin, cream and vanilla ice cream

7,00 €

Crema de maracuyá, helado de yogur y crumble de avellana

Passion fruit cream, yoghurt ice cream and hazelnut crumble

6,50 €

Capet's tiramisú

7,00 €

Texturas de chocolate, avellana, jengibre y helado

Chocolate textures, hazelnuts, ginger and ice cream

7,50 €

Surtido de quesos - Cheese assortment

13,50 €

Vino dulce/generoso – Sweet/sherry wine

Vi de Boira Petit Caligo '15

Sauvignon blanc, chardonnay · Penedès · Copa 5,10 €

Dolç d'Orto Blanc'16

Garnatxa blanca, macabeu, picapoll · Montsant · Copa 5,90 €

MR Telmo Rodríguez '15

Moscatel de Alejandría · Málaga · Copa 5,10 €

Coteaux du Layon '14 Domaine Delesvaux

Chenin · Loire · Copa 4,95 €

Dolç d'Edetària '12

Garnacha, syrah · Terra Alta · Copa 4,95 €

Pedro Ximénez Maestro Sierra 5 años

Pedro Ximénez · Jerez · Copa 4,80 €

Oloroso Maestro Sierra 12 años

Palomino · Jerez · Copa 4,80 €

