

Para Compartir

Patatas bravas 5€

Mojo canario picante, alioli de ajo negro [g] ⓘ

Pan de coca con tomate 5€

Tostado, con aove y sal Maldon [g] ⓘ

Jamón ibérico 15€

D.O. Guijuelo [sl] ⓘ

Tabla de quesos y embutidos 16€

Selección de quesos y embutidos nacionales e internacionales [g] ⓘ

Croqueta de bacalao 4€

De bacalao "a la llauna" (2 u.) [g · fc · ss · sl] ⓘ

Soft shell crab 12€

A la andaluza, chili-sobrasada y lima [g · c · h · s]

Gyozas 8€

agridulces de carn d'olla y jengibre [g / s / l / sl]

Tacos de salmón 9€

Crujientes de maíz con aguacate, aliño de coco y escarola frisé [g · p · ss · sl] ⓘ

Focaccia mediterránea 8€

De calabaza asada, queso brie, tomatitos confitados, alcaparras fritas, romesco y piñones [g · l · fc · sl]

Veggie salad 9€

de tirabeques, aguacate, bimi, granada y vinagreta de tahina y lima [ss · sl] ⓘ

Berenjena escalibada 9€

con especias za'atar, crema de queso feta y laca de ajo negro [s · l · fc · m]

Cogollos 10€

con portobello escabechado, ricotta casera, sardina ahumada [g · p · sl]

Burrata 12€

Humus de remolacha, pan de lentejas, vinagreta de pipas saladas [g · l · fc · ss · sl] •

Comer Comer

Steak tartar 18€

De wagyu, yema curada en soja y chips de patata [h · s · sl]

Lentejas con bogavante 14€

Estofadas con ceps y jugo de piparras [c · p · fc · sl]

Boniato asado con gorgonzola 9€

Con pipas, aliñado con miel y mostaza antigua [l · m] •

Zanahorias al curry 9€

Rustidas, con miel de caña, cilantro, coco y cremoso de cacahuetes [p · cc · s · l · ss] •

Tataki de atún rojo 16€

Con trinxat de panceta de la Cerdanya, salsa teriyaki y coles de bruselas [g · s · p · a · sl]

Canelones de pato 14€

Al estilo pekinés con shitakes, puerros y manzana granny smith [gl · s · l]

Arroz cap i pota 16€

Meloso con vieiras y salsa kabayaki [c · p · s · l · fc · sl · ml]

Dados de carrillera 14€

En salsa fricandó, setas japonesas fermentadas y gnocchis de idiazábal [g · a · l · sl]

Albondiguillas tandoori 12€

De conejo con chirivias y crema ácida [gl · h · s · l · a · sl]

Costillar ibérico 28€

Lacado con kimche, hierbas asiáticas, boniatos fritos al curry (2 pax) [gl · s · ss · sl]

Con las manos

Classic burger 14€

De vaca madurada, cebolla caramelizada, queso manchego y mostaza encurtida [g · m · sl] ⓘ

Veggie burger 12€

De remolacha y quinoa con aguacate, queso de cabra, criolla de cebolla roja, cilantro y menta [g · h · l] • ⓘ

Katsu sándwich 9€

De pollo crujiente, mayo-hoisin, pepino encurtido [g · s · l · sl] ⓘ

A dos cucharas

Manzana con mousse de crema catalana 6€

Con manzana asada y almendras [h · l · fc · sl] •

Cheesecake

de mascarpone 6€

Con toffe de café y garrapiñados [gl · l · fc · sl] •

Arroz con leche de coco 6€

Con sorbete de mango [l · fc · sl] •

Fruta fresca de temporada 6€

Con sorbete de mango •

Alérgenos

• Veggie [g] Gluten [c] Crustáceos [fc] Frutos de cáscara [a] Apio [s] Soja [h] Huevos [m] Mostaza [p] Pescado [ss] Sésamo [cc] Cacahuetes [sl] Sulfitos [at] Altramuces [l] Lácteos [ml] Moluscos

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria que cree que deberíamos saber, o si desea más información sobre los ingredientes de algún plato, por favor, indíquelo a nuestro personal.

ⓘ Open Kitchen de 16 a 19h.

Per a compartir

Patates braves 5€

Mojo canari picant, allioli d'all negre [g] • 🚫

Pa de coca amb tomàquet 5€

Torrat, amb aove i sal maldon [g] • 🚫

Pernil ibèric 15€

D.O. Guijuelo [sl] 🚫

Taula de formatges i embotits 16€

Sel·lecció de formatges i embotits nacionals i internacionals [g] 🚫

Croqueta de bacallà 4€

De bacallà "a la llauna" (2 u.) [G · fc · ss · sl] 🚫

Soft shell crab 12€

A l'andalusa, chili-sobrassada i llima [g · c · o · s]

Gyozas 8€

Agre-dolces de carn d'olla i gíngebre [g / s / l / sl]

Tacos de salmó 9€

Cruixents de blat de moro amb alvocat, amanit de coco i escarola fries [g · p · ss · sl] 🚫

Focaccia mediterrània 8€

De carsbassa rostida, formatge brie, tomaquets confitats, tàperes fregides, romesco i pinyons [g · l · fc · sl] •

Veggie salad 9€

De tirabecs, alvocat, bimi, magrana i vinagreta de tahina i lima [ss · sl] • 🚫

Albergínia escalivada 9€

Amb espècies za'atar, crema de formatge feta i laca d'all negre [s · l · fc · m] •

Cabdells 10€

Amb portobello escabetxat, ricotta casolana i sardina fumada [g · p · sl]

Burrata 12€

Hummus de remolatxa, pa de lleties i vinagreta de pipes salades [g · l · fc · ss · sl] •

Menjar Menjar

Steak tartar 18€

De wagyu, rovell curat en soja i xips de patata [o · s · sl]

Lleties amb llamàntol 14€

Estofades amb ceps i suc de piparres [c · p · fc · sl]

Moniato rostit amb gorgonzola 9€

Amb pipes, amanit amb mel i mostassa antiga [l · m] •

Pastanagues al curry 9€

Rostides, amb mel de canya, cilantre, coco i cremós de cacauets [p · cc · s · l · ss] •

Tataki de tonyina vermella 16€

Amb trinxat de panxeta de la cerdanya, salsa teriyaki i cols de brusel·les [g · s · p · a · sl]

Canelons d'ànec 14€

a l'estil pekinès amb shitakes, porros i poma Granny Smith [gl · s · l]

Arròs cap i pota 16€

Melós amb vieires i salsa kabayaki [c · p · s · l · fc · sl · ml]

Daus de galta 14€

En salsa fricandó, bolets japonesos fermentats i gnocchis d'idiazàbal [g · a · l · sl]

Mandonguilles tandoori 12€

De conill amb chirivies i crema àcida [gl · o · s · l · a · sl]

Costellam ibèric 28€

Lacat amb kimche, herbes asiàtiques, moniatos fregits al curry (2 pax) [gl · s · ss · sl]

Amb les mans

Classic burger 14€

De vaca madurada, ceba caramel·litzada, formatge manxec i mostassa envinagrada [g · m · sl] 🚫

Veggie burger 12€

De remolatxa i quinoa amb alvocat, formatge de cabra, criolla de ceba vermella, cilantre i menta [g · o · l] • 🚫

Katsu sanvitx 9€

De pollastre cruixent, maio-hoisin i cogombre envinagrat [g · s · l · sl] 🚫

Per sortir rodant

Poma amb mousse de crema catalana 6€

Amb manzana rostida i ametlles [h · l · fc · sl] •

Cheesecake de mascarpone 6€

Amb toffe de cafè i garrapinyats [gl · l · fc · sl] •

Arròs amb llet de coco 6€

Amb sorbet de mango [l · fc · sl] •

Fruita fresca de temporada 6€

Amb sorbet de mango •

Alérgenos

• Veggie [g] Gluten [c] Crustacis [fc] Fruits de closca [a] Api [s] Soja [o] Ou [m] Mostassa [p] Peix [ss] Sèsam [cc] Cacauets [sl] Sulfits [tr] Tramusus [l] Làctic [ml] Moluscs

Si vostè té alguna alèrgia o intolerància alimentària que creu que hauríem de saber, o si desitja més informació sobre els ingredients d'algun plat, sisplau, indiqui-ho al nostre personal.

🕒 Open Kitchen de 16 a 19h.

To share

Spicy potatoes 5€

With a spicy canarian sauce & black garlic alioli
[g] ⓘ

Coca bread with tomato 5€

Toasted with evoo & maldon salt
[g] ⓘ

Iberian ham 15€

D.O. Guijuelo
[sl] ⓘ

Cheese and charcuterie board 16€

Selection of national & international cheeses and sausages
[g · d · sl] ⓘ

Cod croquette 4€

Catalan style cod croquette (2 u.)
[G · tn · ss · sl] ⓘ

Andalusian-style soft shell crab 12€

With chili sobrassada & lime
[g · c · e · s]

Gyozas 8€

Sweet & sour carn d'olla(meat & vegetable stew) & ginger gyozas
[g · s · l · sl]

Salmon tacos 9€

Crispy corn salmon tacos with avocado, coconut dressing & friséé curly endive
[g · f · ss · sl] ⓘ

Mediterranean focaccia 8€

With roasted pumpkin, brie, confit cherry tomatoes, fried capers, romesco sauce & pine nuts
[g · d · tn · sl] •

Veggie salad 9€

With snow peas, avocado, baby broccoli, pomegranate, tahini and lime vinaigrette
[ss · sl] • ⓘ

Roasted eggplant 9€

With za'atar spices, citrus yogurt & black garlic gloss
[s · d · tn · m] •

Lettuce hearts 10€

Pickled portobello, homemade ricotta casera & smoked sardines
[g · f · sl]

Burrata 12€

Beetroot hummus, lentil bread & vinaigrette of salted sunflower seeds
[g · d · tn · ss · sl] •

To eat eat

Steak tartar 18€

Wagyu steak tartar, soy-cured egg yolki & chips
[e · s · sl]

Lentils with lobster 14€

Stewed with porcini mushrooms and piparra pepper juice
[c · f · tn · sl]

Roasted sweet potato

with gorgonzola 9€

With sunflower seeds seasoned with honey and old-style mustard
[d · m] •

Curried carrots 9€

Roasted curried carrods with cane honey, coriander, coconut and a creamy peanut sauce
[f · pn · s · d · ss] •

Bluefin tuna tataki 16€

With iberian jowl, teriyaki and brussels sprouts
[g · s · f · cl · sl]

Duck cannelloni 14€

Peking duck cannelloni with shitake mushrooms, leeks & granny smith apple
[g · s · d]

Cap i pota brothy rice 16€

With scallops and kabayaki sauce
[c · f · s · d · tn · sl · ml]

Diced pork cheeks 14€

In fricandó sauce, fermented japanese mushrooms & idiazabal gnocchi
[g · cl · d · sl]

Tandoori rabbit meatballs 12€

With parsnips and sour cream
[g · e · s · d · cl · sl]

Iberian pork ribs 28€

Covered with gloss & kimchi, asian herbs & curry fried sweet potatos (2 pax)
[g · s · ss · sl]

To eat with your hands

Classic burger 14€

Of aged beef, caramelized onion, manchego cheese and pickled mustard
[g · m · sl] ⓘ

Veggie burger 12€

Heüra veggie burger with avocado, goat cheese, red onion creole, coriander and mint
[g · e · d] • ⓘ

Katsu sándwich 9€

Crispy chicken sandwich, hoisin mayo & pickle
[g · s · d · sl] ⓘ

To roll out

Apple with crème brûlée 6€

With baked apple and almonds
[e · d · tn · sl] •

Mascarpone cheesecake 6€

With coffee toffee and caramelized almonds
[g · d · ftm · sl] •

Coconut rice pudding 6€

With mango sorbet
[d · tn · sl] •

Seasonal fresh fruit 6€

with mango sorbet •

Allergens

• veggie [g] gluten [c] crustaceans [tn] tree nuts [cl] celery [s] soy [e] egg [m] mustard [f] fish [ss] sesame [pn] peanuts [sl] sulfites [lp] lupin [d] dairy [ml] mollusks

If you have any food allergies or intolerances that you think we should to know about or if you want more information about the ingredients of a dish, please tell our staff.

ⓘ Open Kitchen from 16 a 19h.

Pour partager

Patatas bravas 5€

Pommes de terre frites piquantes, sauce mojo piquante [g] • 

Pain de coca à la tomate 5€

Grillé à l'huile d'olive vierge extra et sel de maldon [g] • 

Jambon ibérique 15€


D.O. Guijuelo [sl] 

Table de fromages

et charcuterie 16€

Sélection de fromages et charcuterie nationaux et internationaux [g] 

Croquette de cabillaud 4€

À la catalane (2 u.) [G · dn · ss · sl] 

Soft shell crab 12€


À l'andalouse, chili soubressade et citron vert [g · c · o · s]

Raviolis chinois 8€

Aigre-doux à la carn d'olla (ragoût de viande et de légumes) et gingembre [g · s · l · sl]

Tacos de maïs


croustillans au salmon 9€

Et à l'avocat, assaisonnement au coco et escarole frisée [g · p · ss · sl] 

Focaccia méditerranéenne 8€

De citruille rôtie, brie, petites tomates confites, c^pres frits, sauce romesco et pignons [g · l · dn · sl] •

Salade veggie 9€

De pois mange-tout, avocat, bimi, grenade et vinaigrette de tahini et citrone vert [ss · sl] • 

Escalivada d'aubergine grillé 9€

Za'atar spices, yaourt aux agrumes et ail noir [s · l · dn · m] •

Coeur de laitue 10€

Portobello en escabèche, ricota fait maison et sardine fumée [g · p · sl]

Burrata 12€

Hummus de betterave rouge, pain de lantilles et vinaigrette de graines de tournesol salées [g · l · dn · ss · sl] •

Manger manger

Steak tartare 18€

De wagyu, jaune d'oeuf au soja et chips de pomme de terre [o · s · sl]

Ragoût de lentilles au homard 14€

Cèpes et jus de piparras (piment basque) [c · p · dn · sl]

Patate douce rôties au gorgonzola 9€

Et graines de tournesol au miel et à la moutarde à l'ancienne [l · m] •

Carottes rôties au curry 9€

Et miel de canne à sucre, coriendre, coco et crème de cacahouètes [p · cc · s · l · ss] •

Tataki de thon rouge 16€

Et de gorge de porc ibérique, teriyaki et choux de bruxelles [g · s · p · cl · sl]

Cannelloni de canard 14€

Pékinois aux shitakes, poireaux et aux pommes granny smith [g · s · l]

Riz moelleux cap i pota 16€

Aux coquilles saint-jacques et sauce kabayaki [c · p · s · l · dn · sl · ml]

Morceaux de joues de porc 14€

Et sauce fricandó, champignons japonais fermentés et gnocchis au fromage idiazábal [g · cl · l · sl]

Boulettes de lapin tandoori 12€


Panais et crème sure [gl · o · s · l · cl · sl]

Travers de porc ibérique 28€


Laqué et kimchi, herbes asiatiques et patates douces frites au curry [gl · s · ss · sl]

À manger avec les mains

Burger classique 14€

De vache maturée, oignon caramélisé avec tartare de crevette rouge piquante [g · m · sl] 

Burger veggie 12€

De heüra avec avocat, fromatge de chèvre, sauce créole d'oignon rouge, coriandre et menthe [g · o · l] • 

Katsu sándwich 9€

Au poulet croustillant, mayo-hoisin et concombre au vinaigre [g · s · l · sl]

Partir on bondissant

Pomme et mousse

à le crème brûlée 6€

Et pomme au four et amandes [o · l · dn · sl] •

Cheesecake au mascarpone 6€

Avec caramel mou au café et amandes caramélisées [g · l · dn · sl] •

Riz au lait de coco 6€

Et sorbet à la mangue [l · dn · sl] •

Fruta fresca de temporada 6€

et sorbete à la mangue •

Allergènes

• veggie [g] gluten [c] crustaceans [dn] Des noisettes [cl] céleri [s] soja [o] oeuf [m] moutarde [p] poisson [ss] sésame [pn] cacahouètes [sl] sulfites [tr] altramucès [d] laitier [ml] mollusques

If you have any food allergies or intolerances that you think we should to know about or if you want more information about the ingredients of a dish, please tell our staff.

 Open Kitchen from 16 a 19h.

Winter edition

Bonito del norte 16€

escabechado, pimiento rojo
y cebolla escalivada

[C · p · sl · ml]

Ceviche de corvina 12€

con mango y chips de yuca

[p]

Pulpo 11€

frito con parmentier de alga
y mojo rojo Canario

[c · l · ml]

Moules et frites 8€

a la marinera, con kimchie,
cilantro y lima

[c · p · sl · at]

Spaguetti 12€

de tinta de calamar
con frutti di mare

[g · c · p · sl · ml]

Combos

Easy peasy 50€, para 2 personas

Patatas bravas

Croqueta de bacalao

Soft shell crab

Tabla de quesos y embutidos
con pan con tomate

Tacos crujientes de maíz

Cheesecake de mascarpone

Veggie 52€, para 2 personas

Pan de coca con tomate

Focaccia mediterránea

Berenjena escalibada

Zanahorias al curry

Burrata y hummus

Arroz con leche de coco

Festival 90€, para 2 personas

Pan de coca con tomate

Gyozas agri dulces

Huevo y gamba

Steak tartar

Boniatto con gorgonzola

Canelones de pato al estilo pekinés

Dados de carrillera

Manzana asada

**bebida incluida*

(agua + refresco o cerveza o vino)

Combos

Easy peasy 50€, per a 2 persones

Patatas braves

Croqueta de bacallà

Soft shell crab

Taula de formatges i embotits

Tacos de salmó

Cheesecake de mascarpone

Veggie 52€, per a 2 persones

Pa de coca amb tomàquet

Focaccia mediterrània

Albergínia escalivada

Pastanagues al curry

Burrata i hummus

Arròs amb leche de coco

Festival 90€, per a 2 persones

Pa de coca amb tomàquet

Gyozas agre-dolces

Ou i gamba

Steak tartar

Moniato rostit amb gorgonzola

Canelons d'ànec a l'estil pekinès

Daus de galta

Poma amb mousse de crema catalana

**Beguda inclosa (aigua + refresc
o cervesa o copa de vi)*

Combos

Easy peasy 50€, for two people

Spicy potatoes

Cod croquette

Andalusian-style soft shell crab

Cheese and charcuterie board

Salmon tacos

Mascarpone cheesecake

Veggie 52€, for two people

Coca bread with tomato

Mediterranean focaccia

Roasted eggplant

Curried carrots

Burrata and hummus

Coconut rice pudding

Festival 90€, for two people

Coca bread with tomato

Gyozas

Egg & shrimp

Steak tartar

Roasted sweet potato with gorgonzola

Duck canneloni

Diced pork cheeks

Apple with crème brûlée

**Drink included (water + soda
or beer or wine glass)*

Combos

Easy peasy 50€, pour 2 personnes

Patatas bravas

Croquette de cabillaud

Soft shell crab

Tacos de maïs

croustillans au salmon

Cheesecake au mascarpone

Veggie 52€, pour 2 personnes

Pain de coca à la tomate

Focaccia méditerranéenne

Escalivada d'aubergine grillé

Carottes rôties au curry

Burrata

Riz au lait de coco

Festival 90€, pour 2 personnes

Pain de coca à la tomate

Raviolis chinois

Oeuf et crevette

Steak tartare

Patate douce rôties au gorgonzola

Cannelloni de canard

Morceaux de joues de porc

Pomme et mousse à la crème brûlée

**Boisson incluse (de l'eau + soda
ou bière ou verre de vin)*