

APPETIZERS / AMUSE-BOUCHES

◇ Amélie Speciale Fine de Claire N°3 oysters (1p/3p) <i>Huitres Amélie Fines de Claire N°3 Spéciales (1p/3p)</i>	M 5 12
◇ Iberian ham with tomato-rubbed bread (80 g) <i>Jambon ibérique avec pain à la tomate (80 gr)</i>	G · C 28
Roast chicken croquettes (3 pcs) <i>Les croquettes de poulet rôti (3)</i>	G · L · H 7
Cod fritters with honey and quince “all i oli” (catalan sauce) (3 pcs) <i>Beignets de brandade de morue avec aioli de coïng (3)</i>	G · L · H · P · AJ 7

STARTERS / ENTRÉES

Green bean salad, Iberian ham carpaccio and crayfish <i>Salade de haricots verts, carpaccio ibérique et langoustines</i>	C · M · FS 14
Pasta broth, beef stew ravioli and chick peas <i>Escudella, raviolis de « carn d'olla » et pois chiche</i>	G · H · C 14
Sweet potato and grilled artichoke with vegetables and honey <i>Patates douces et artichauts au charbon végétal avec légumes et miel</i>	G 13
Porcini cream of boletus with Iberian biscuit and Delta razor clams <i>Velouté de cèpes avec biscuit ibérique et couteaux du Delta</i>	G · L · M · ML · C 12
Prawn omelette, served open, chanterelles and crustacean mayonnaise <i>Omelette « ouverte » aux crevettes, girolles et mayonnaise de crustacés</i>	H · M · ML · SJ 12
Curly kale & potato mash with pork jowl and caviar <i>Trinxat de chou kale avec fanon de porc et caviar</i>	L · ML · P · C 14
Truffled potato gratin with quail egg yolks <i>Mille-feuilles de pommes de terre truffées avec jaunes d'œufs de caille</i>	L · H 15

MAIN COURSES / PLATS

Hake “a la donostiarra” with baked potatoes and garlic shoots <i>Merlu façon Saint-Sébastien avec pommes de terre au four et ail tendre</i>	P · AJ 24
Grilled Bonito with fennel and vegetables in pickled sauce <i>Patate douce à la braise avec fenouil et légumes à l'escabèche</i>	M · ML · P · AJ 20
Cod confit, Maresme green peas and black butifarra sausage <i>Morue confite, petits pois du Maresme et boudin noir</i>	A · M · ML · P 25
Fish stew with monkfish and red mullet <i>Zarzuella de poissons avec lotte et rouget</i>	G · M · ML · P · FS · AJ 24

IVA included - Bread and service 1,50 € / TVA incluse - Pain et service 1,50 €

Exclusive CITY VIPS: 20% off on the final bill / Exclusif pour City Vips: 20% de réduction sur la facture finale

(If you wish join our VIP program, ask our waiters. May not be combined with other offers or menus.)
(Si vous souhaitez vous abonner à notre programme VIP consultez notre équipe. Promotion non cumulable avec d'autres offres ou menus)

◇ Lobster in brothy rice <i>Riz dans son jus au homard</i>	M · L · P	28
Mountain rice “a la llauna” with mushrooms and confit pork ribs * <i>Riz de montagne à la llauna avec champignons et côtelette confite *</i>	C · AJ	18
Classic Steak Tartare <i>Steak Tartare classique</i>	MZ · G · H	23
Cannelloni of succulent beef with cream of morels <i>Cannelloni moelleux de bœuf et velouté aux morilles</i>	G · L	20
Wagyu meat hamburger with French fries * <i>Hamburger de Wagyu et frites *</i>	G · L · H · MZ	19
Prat chicken stuffed with nuts a la catalane <i>Poulet du Prat fourré aux fruits secs à la catalane</i>	G · L · H · FS · C	20
Duck meatballs with pears and hazelnut praline <i>Boulettes de canard avec poires et praliné de noisettes</i>	G · L · H · FS	19
◇ Beef tenderloin, potato parmentier and foie gras <i>Filet de veau, parmentier de pomme de terre et foie gras</i>	L	28

EXECUTIVE MENU

MENU EXECUTIF

Noon from Monday to Friday, except holidays
Midi du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

To choose between the dishes of the menu,
except those marked with ◇
*Pour choisir entre les plats du menu,
sauf ceux marqués avec ◇*

Starter
Entrée

Main Course
Plat Principal

Dessert or coffee
Dessert ou café

Bread, water and glass
of wine service included
Service de pain, eau et verre de vin inclus

39 €

TASTING MENU

MENU DÉGUSTATION

The menu is served to all table guests
Service de table complet

Elegant and seasonal menu proposed
by our chef Alberto Vicente
*Menu élégant et de saison proposé
par notre chef Alberto Vicente*

Bread and water service included
Service de pain et d'eau inclus

45 €

With wine pairing
Avec vin

+16 €

With cocktail pairing
Avec des cocktails

+20 €

* Ask about our vegetarian option / * Renseignez-vous sur notre option végétarienne

G Gluten / *Gluten*
L Milk / *Du lait*
H Egg / *Oeuf*
P Fish / *Poisson*

FS Nuts / *Noix*
AJ Garlic / *Ail*
M Seafood / *Fruits de mer*
ML Molluscs / *Mollusques*

C Pork / *Porc*
SJ Soy / *Je suis*
A Celery / *Céleri*
MZ Mustard / *Moutarde*

Please indicate any intolerance to propose the best alternative.

Merci de nous indiquer vos possibles intolérances alimentaires afin que l'on puisse vous offrir la meilleure alternative.