

## 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 and coffee  
*Dessert et 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 / *Soja*  
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.*