

BISTRO HELENA

PARA EMPEZAR / APPETIZERS

Pa amb tomàquet <i>Pa amb tomàquet</i>	4
Ostras Thierry Poget N°2 Super Spéciale Normandía (1u/3u) <i>Oysters Thierry Poget N°2 Super Spéciale Normandía (1pc/3pc)</i>	5 12
Croqueta de pollo asado (3u) <i>Roast chicken croquettes (3pc)</i>	6
Anchoas del Cantábrico 00 <i>Cantabrian anchovies 00</i>	20
Jamón ibérico (100gr), pa amb tomàquet <i>Iberian ham (100gr), pa amb tomàquet</i>	29

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada de judías verdes, chutney de mango, vinagreta de miel <i>Green bean salad, mango chutney, honey vinaigrette</i>	12
Ensalada templada de garbanzos, chips de ibéricos, mermelada de castañas <i>Warm chickpea salad, crispy Iberian ham, chestnut jam</i>	13
Crema de boniato asado, mató, tartar de gamba, trufa <i>Sweet potato soup, mató cheese, prawn tartar, truffle</i>	15
Brandada de bacalao, tomate semiseco, albahaca <i>Salt cod brandade, dried tomato, basil</i>	15
Tartar de atún, aguacate, corazón de tomate <i>Tuna tartar, avocado, tomato heart</i>	18
Lingote de foie mi cuit, reducción de Pedro Ximénez <i>Foie mi-cuit, Pedro Ximénez reduction</i>	19
Steak tartar, sabayón ahumado, tostadas <i>Steak tartare, smoked sabayon, crackers</i>	22
Huevos fritos con bogavante, rösti de patata <i>Fried eggs with lobster, potato rösti</i>	26

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE

Fricandó vegetal, boletus, senderuelas <i>Vegetable stew, wild mushrooms</i>	18
Albóndigas de pato, peras asadas, praliné de avellanas <i>Duck meatballs, roast pears, hazelnut praline</i>	19
Pluma ibérica, salsa hoisin, puré caramelizado de chirivía <i>Iberic pork tenderloin, hoisin sauce, caramelized parsnip purée</i>	19
Arroz de carabinero con butifarra del Perol, alioli de miel <i>Red prawns and catalan sausage rice, honey aioli</i>	24
Cochinillo crujiente, membrillo, pak choi <i>Crispy suckling pig, quince, pak choi</i>	24
Corvina al horno de brasa, velouté de alcachofas <i>Roast sea bass in charcoal oven, artichoke velouté</i>	25
Bacalao gratinado, tomate, espinacas, pasas, piñones <i>Cod gratin, tomato, baby spinach, raisins, pine nuts</i>	26
Solomillo de ternera al Périgord <i>Beef tenderloin, Périgord sauce</i>	29

GUARNICIONES / SIDES 3

Parmentier trufada Verduras al carbón Patatas fritas Salteado de setas de temporada <i>Truffled parmentier Grilled vegetables French fries Sauteed mushrooms</i>	
---	--

POSTRES / DESSERTS

Helados <i>Icecream</i>	3
Coulant de algarroba y almendra <i>Carob & almond coulant</i>	7
Espuma de crema catalana <i>Catalan cream foam</i>	7
Flan de vainilla, crumble de coco <i>Vanilla pudding, coconut crumble</i>	7
Milhojas de crema, frutos rojos <i>Berries & cream millefeuille</i>	7
Mel i mató, helado de queso, nueces caramelizadas <i>Fresh goat cheese, honey, cheese ice cream, caramelized nuts</i>	8
Buñuelos de chocolate <i>Chocolate fritters</i>	8
Selección de quesos catalanes <i>Catalan cheese plate</i>	12

VERMOUTH, SHERRIES & OPORTOS

Yzaguirre Blanco, Noilly Prat Blanco, Yzaguirre Rojo	10
Miró Rojo Pasión, Carpano Antica Formula	10
Fino la Ina, Manzanilla La Pepa	10
Pedro Ximénez Lustau San Emilio, Oporto	10
Niepoort Tawny	10

CERVEZAS NACIONALES Y ARTESANAS / NATIONAL & CRAFT BEER

Cerveza de tirador 30cl/50cl	4	6
Estrella Galicia, Estrella Galicia 0.0		5
Cerveza Gluten Free		6
Estrella Galicia 1906		6
Barcelona Beer		5
La Bella Lola		6
La Niña Barbuda		6

CAVA Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps Cinta Púrpura D.O. Cava <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>	6
Veuve Cliquot D.O. Champagne <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	18

VINOS BLANCOS VINS BLANCS

Miranda d'espells D.O. Penedès <i>Chardonnay</i>	6
Folklore D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	6
So Blanc 2019 D.O. Penedès <i>Xarel.lo</i>	6

VINO ROSADO VINS ROSATS

Aurora Rosado D.O. Penedès <i>Muscat y Gewüstraminer</i>	5
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne <i>Pinot Noir</i>	8

VINOS TINTOS VINS NEGRES

Tarsus Roble D.O. Ribera del duero <i>Tinta del país</i>	5
---	---

MIXOLOGY BY MANEL VEHÍ SIGNATURE COCKTAILS 16

EL LATINO

Ron Barceló Imperial, zumo de guayaba, kombucha de frutos rojos, bitter de haba tonka, lima y espuma de lima.

Rum Barceló imperial, guava juice, red fruits kombucha, tonka bean bitter, lime and lime foam.

EL CARTUJO

Ginebra Gin Mare, Chartreuse, zumo de mandarina, zumo de piña, bitter de vainilla.

Gin Mare, Chartreuse, tangerine juice, pineapple juice, and vanilla bitter.

VIDA

Vodka, zumo de frambuesa, lima kaffir, lima y espuma de lima.

Gin Bombay Sapphire, raspberry juice, kaffir lime, lime and lime foam.

ASIA

Sake, zumo de lichi, agua de rosas y lima.

Sake, lichi juice, rosé water, and lime.

GALA DALÍ

Campari, Vermut blanco, zumo de naranja y cava.

Campari, withe vermouth, orange juice and cava.

GLOBE-TROTTER

Bourbon, néctar de hibiscus, ginger ale y lima.

Bourbon, hibiscus nectar, ginger ale and lime.