

Km0 | Farm to table

Tomates del payés Heirloom Tomatoes	14
Aceite de orégano, mato curado, cebolleta, sandía y brotes verdes Infused oregano oil, Aged “Mato” cheese, spring onion, watermelon and green sprouts	
La ensalada verde Salade Verte	15
Crema de aguacate, corazón de lechuga, yuzu, melón verde y brotes de girasol Creamy avocado, lettuce, yuzu, green melon, sunflower sprouts	
La ensalada roja The red salad	15
Remolachas, manzana Pink lady, cebolla roja, emulsión de remolacha y Mœt Chandon Heirloom beets, Pink Lady apple, pickled red onion, Mœt Chandon & beets vinaigrette	
Boniato Sweet potato	14
Hummus de boniato, encurtidos y verduras, pita y pipas de calabaza Sweet potato hummus, vegetables, pickles and pumpkin seeds	
Aguacate Avocado	16
Guacamole con hierbas y tortilla morada Herb guacamole, homemade purple with tortillas	
Apionabo Celery root	15
Pastrami de apionabo lentamente cocinado, mostaza, lechuga y pepino Ultraslow cooked celery root pastrami, mustard, lettuce and cucumbers	
Coliflor Cauliflower	14
Cremoso de coliflor, su cous cous, emulsión de naranja y flores de otoño Creamy cauliflower, cauliflower cous cous, orange pudding, autumn flowers	

Caliente | Hot

Huerto del día Green market of the day	18
En una emulsión de espinacas y trufa Spinach and truffle velouté	
Berenjena Eggplant	18
A modo de una parmegiana, su bechamel y Parmesano Our parmegiana version, bechamel and Parmesan cheese	
Patata Potato	20
Trufada, ceps, jamón ibérico y una emulsión de esparrago blanco Truffled potato, porcini, Iberian ham and white asparagus sauce	

Arraigó | Root

Mongetas de Ganxet Ganxet White beans	22
En un guiso con butifarra del perol y gambas rojas de Palamos Traditional White beans stew, Catalan sausage and Palamos red prawns	
Arroz de Otoño Autumn Rice	25
Ou de Rei y espardeñas, arroz Illa de Riu Illa de Riu “bomba” rice, sea cucumber and Caesars mushrooms	
Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto, patata, manzana y zanahorias	24
Slow cooked beef cheeks in red wine, Potato puree, green apple and baby carrots	

Tierra | Ground

Pollo picantón deshuesado a las brasas, verduritas y salsa de su asado	26
Deboned cornish hen “a la brasa”, vegetables and gravy	
Paletilla de cordero IGP Aragón rustida a modo de un kebab	28
Roasted Aragón IGP Lamb shoulder as a kebab style	
Lomo alto de ternera madurado 100 días, tater tots y su cogollo aliñado	34
100 days Beef rib eye, tater tots, seasoned baby heart lettuce	
Jarrete de ternera lechal cocinado a baja temperatura y glaseado	80
Pure de patata Robuchon y mini zanahorias al ras al hanout Ultraslow cooked and glazed Beef shank Signature Robuchon’s potato puree, ras al hanout baby carrots	

Mar | Sea

Pescado de lonja del día	27
Fresh fish from our market	

Zona de confort | Comfort zone

Ensalada Cesar, salsa echa en casa, boquerones fritos, pangrattato y parmesano	20
Caesar salad, homemade sauce, Deep fried anchovies, pangrattato and Parmesan	
Tartar de tomate, burrata, piñones y salsa de encurtidos	22
Preserved Tomatoes tartar, Burrata, pine seeds and pickled sauce	
Steak tartar de ternera, mostaza ahumada y patatas fritas	28
Signature Beef tartar, smoked mustard and French fries	

Postres | Desserts

Cheesecake coulant	14
Piña osmotizada al Jerez y su sorbete Jerez wine infused pineapple and sorbet	
Saint Honoré	14
Hojaldre crujiente caramelizado, ganache montada de almendras y helado de mango Caramelized mille feuille, almond mousse, mango ice cream	
Seasonal Baba	14
Clásico baba de temporada flambeado Classic seasonal flambe baba	
Esfera de chocolate Reus	14
Esfera de chocolate con leche Bio, avellanas en texturas Bio chocolate milk sphere, hazelnut textures	
El Pijama	14
Flan de nata, melocotón, frambuesa y nata ahumada Cream pudding, peach, raspberrie and smoked cream	

Carta de entretiempo | In between menu

Entrantes | Starters

Ensalada Cesar, mostaza ahumada, boquerones fritos, panagratto y parmesano Cesar salad with smoked mustard fried anchovy, panagratto and parmesan	20
Tartar de tomate, burrata, piñones y salsa de encurtidos Tomato tartare, burrata, pine seeds and pickle sauce	22
jamón ibérico, pan con tomate Iberian ham with Catalan brad and natural tomato	32
Quesos locales, confituras y frutos secos Local chesses served with jams, dry fruits and nuts	24

Pan | Between breads

Mollete	14
Calamares de playa fritos, mayonesa de lima Deep fried calamari, lime mayonaise	
Lobster Roll	18
Bogavante y cangrejo real, beicon, pan brioche de mantequilla, mayo y cebollino King crab and lobster butter brioche roll, mayonaise and chives	
Hot dog	14
Salchicha ahumada "Schara", alioli, curry, menta y chutney de cítricos Smoked "Schara" sausage, curry aioli, mint and citrus chutney	
Hamburguesa / Burger	24
200g de picanha de ternera, bacon, doble cheddar, cebolla crujiente, lechuga, tomate, mayonesa de rocoto. 200g freshly hand cutted Picanha, double cheddar, crispy onion, lettuce, tomato, rocoto spicy mayonaise	
Vegan tacos	14
Heura, guacamole, portobello, espinacas, pico de gallo, tortilla de maíz morado Heura vegan protein, guacamole, sauteed portobello mushroom, pico de gallo, purple tortillas	

Postres | Desserts

Ensalada de frutas de temporada Fresh fruit salad	14
--	----