

SEAFOOD AND GRILLED CUISINE
FRESH FROM THE MARKET

Enjoy our cuisine made with fresh products and the finest ingredients delivered daily from the fish market. Wild-caught fish, seafood, paellas, meats, organic vegetables, and the unique flavor imparted by our grill.

Savourez notre cuisine élaborée à base de produits frais et des meilleurs ingrédients livrés quotidiennement du marché. Poissons sauvages, fruits de mer, paellas, viandes, légumes bio et la saveur unique apportée par notre grill.

RAW / CRUS

Louis oyster n°2 natural - Marennes-Oléron (1 u.)
Huitre Louis n°2 nature - Marennes-Oléron (1 u.)
6,00

Louis oyster n°2 with passion fruit - Marennes-Oléron (1 u.)
Huitre Louis n°2 aux fruits de la passion - Marennes-Oléron (1 u.)
6,50

Louis oyster n°2 with Imperial caviar - Marennes-Oléron (1 u.)
Huitre Louis n°2 au caviar Impérial - Marennes-Oléron (1 u.)
12,50

Caviar Imperial (30 g.)
Caviar Impérial (30 g.)
95,00

Balfegó tuna tartare with stracciatella and pistachios
Tartare de thon Balfegó avec stracciatella et pistaches
22,40

Sirloin steak tartare with Café de Paris butter
Steak tartare de faux-filet avec beurre Café de Paris
23,20

STARTERS / ENTRÉES

Grilled bread with tomato and Picual EVOO 
Pain grillé avec tomate et huile d'olive extra vierge Picual
4,50

Rustic bread roll with artisanal butter 
(recommended for 2 people)
Petit pain rustique avec beurre artisanal
(recommandé pour 2 personnes)
9,00

Cantabrian anchovy 00 with EVOO and pepper (4 u.)
Anchois du Cantabre 00 avec huile d'olive extra vierge et poivre (4 u.)
11,80

100% acorn-fed Iberian shoulder (DO Guijuelo)
Epaule de bellota 100% ibérique (AOC Guijuelo)
23,00

Dry-cured Wagyu beef
"Cecina" de Wagyu
35,00

Roasted vegetables salmorejo with marinated mackerel, trout roes and crème fraîche
"Salmorejo" de légumes rôtis avec maquereau mariné, œufs de truite et crème fraîche
14,00

Grilled lettuce salad with avocado, tomatoes and mustard and soy vinaigrette
Sucrines grillées avec avocat, tomates et vinaigrette à la moutarde et soja
13,00

Seasonal tomatoes with homemade confit tuna, Kalamata olives and pickles
Tomates de saison avec ventrèche de thon confit maison, olives Kalamata et légumes aux vinaigre
19,00

Andalusian-style calamari with "ceviche-inspired" mayonnaise
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise "acevichée"
21,00

Tempura prawn cubes with kimchi mayonnaise
Dés de crevettes en tempura avec mayonnaise au kimchi
17,60

Homemade seafood croquettes (4 u.)
Croquettes de fruits de mer faits maison (4 u.)
12,00

 **VEGAN**
VÉGÉTALIEN

 **VEGETERIAN**
VÉGÉTARIEN

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.
Si vous avez des allergies ou des intolérance, veuillez en informer le serveur.

FROM THE MARKET / DU MARCHÉ

Grilled clams with garlic and lemon
Palourdes grillées à l'ail et au citron
20.00

Grilled Galician razor clams with herb pil-pil
Couteaux de Galice grillés avec pil-pil aux herbes
21,50

Sautéed local lobster with fried eggs and potatoes (Minimum 2 people)
Homard national sauté avec œufs frits et pommes de terre (Minimum 2 personnes)
47,00
Price per person / Prix par personne

Grilled large red prawn (1 u.)
Crevette rouge grande grillée (1 u.)
15,00

Grilled medium red prawn (1 u.)
Crevette rouge moyenne grillée (1 u.)
7,00

Fried hogfish/rascasse (whole piece)
Rascasse frite (pièce entière)
68,00

FROM LAND AND SEA / DE MER ET DE TERRE

Grilled octopus with parmentier, kimchi and crunchy breadcrumbs
Poulpe grillé avec parmentier, kimchi et pain émietté croustillant
28.00

Iberian pork with seasonal vegetables and whiskey Bourbon sauce
Porc ibérique en deux cuissons avec légumes de saison et sauce au whiskey Bourbon
28,50

🌱 VEGAN
VÉGÉTALIEN

🌿 VEGETERIAN
VÉGÉTARIEN

PAELLAS / PAELLAS

(Min. 2 pers.)

Dry or soupy paella with national lobster
Paella sèche ou en soupe de homard national
45.00

Solidarity red prawn paella*
Paella solidaire de crevette rouge*
36,00

Grilled sirloin paella with Padrón peppers
Paella de faux-filet de boeuf grillé et poivrons de Padrón
31,50

Surf and turf paella with grilled squid. Iberian bacon and porcini mushrooms
Paella "mer et montagne" au calamar grillé, bacon ibérique et cèpes
32,50

Organic vegetable paella 🌱
Paella aux légumes bio
23,00

Price per person
Prix par personne

*0.50€ are allocated to SJD Pediatric Cancer Center Barcelona to continue advancing in research and treatment of childhood cancers.

*0.50 € sont destinés au SJD Pediatric Cancer Center Barcelona afin de continuer à faire progresser la recherche et les traitements des cancers infantiles.

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.
Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer le serveur.

FROM THE EMBER / DU GRILL

Rubia Gallega beef chop (1.2kg)
Côte de bœuf Rubia Gallega (1.2kg)
145,00

Selection A beef entrecôte (Frisona- 300 g.)
Entrecôte de bœuf Sélection A (Frisona- 300 g.)
32,00

Lurra beef sirloin
Filet de bœuf Lurra
38,00

Grilled National lobster
Homard national grillé
95,00

Wild seabass (price/kg)
Bar sauvage (prix/kg)
86,00

Wild turbot (price/kg)
Turbot sauvage (prix/kg)
99,00

Supreme of wild fish
Suprême de poisson sauvage
34,00

CHOOSE A SIDE DISH / CHOISISSEZ UNE GARNITURE

French fries 🌱
Frites

Grilled vegetables 🌱
Légumes grillés

Salad 🌱
Salade

Wood-fired peppers 🌱
Poivrons grillés au bois

DESSERTS / DESSERTS

Hazelnut coulant with yogurt ice cream 🌱
Coulant de noisettes avec glace au yaourt
10,00

Creamy XL vanilla flan with chantilly 🌱
Flan XL à la vanille avec chantilly
14,00

Guanaja chocolate mousse, mango and passion fruit gelée and cocoa tuile 🌱
Mousse au chocolat Guanaja, gelée de mangue et fruit de la passion et tuile de cacao
10,00

Puff pastry with pineapple, cream and coconut ice cream 🌱
Pâte feuilletée à l'ananas, crème et glace coco
10,00

Artisan cheeses tasting with walnut and apricot bread 🌱
Dégustation de fromages artisanaux avec pain aux noix et aux abricots
16,00

Osmotized melon in white vermouth over citrus slush 🌱
Melon osmosé au vermouth blanc sur granité aux agrumes
9,00

Ice creams and sorbets 🌱
Glaces et sorbets
7,00

🌱 VEGAN
VÉGÉTALIEN

🌱 VEGETERIAN
VÉGÉTARIEN

VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

If you have any allergies or intolerances, please inform the waiter.
Si vous avez des allergies ou des intolérance, veuillez en informer le serveur.