



ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico / *Iberian ham*
Paella de mar con sepia y marisco/ *Sea food paella*
Caracoles / *Escargots*
Langostinos crujientes con salsa tártara / *Crunchy prawns*
Croquetas cremosas de jamón Ibérico / *Roasted ham croquettes*
Calçots / *Grilled seasonal onion*

TOSTADAS DE PAN DE PAYÉS con tomate, ajo y aceite de oliva virgen / *TYPICAL CATALAN TOASTED BREAD with tomato, garlic and virgin olive oil*

SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

(A escoger con 1 semana de antelación / *Choice 1 week in advance*)

BACALAO a la brasa con verduritas y salsa romesco / *Charcoal-broiled cod with vegetables and romesco sauce*

o / *or*

*TOMAHAWK steak (costilla de ternera) / **TOMAHAWK steak (rib of beef)*

o / *or*

Tataki de vaca / *Veal Tataki*

Disfrutaremos del momento del corte en su mesa. / We enjoy the moment the meat is cut at your table.

Y la emplataremos en una piedra que mantendrá la carne en la temperatura ideal. / And we plate it on a hot stone that keeps the meat at the perfect temperature.

POSTRE / DESSERT

COULANT de chocolate con helado de vainilla / *Chocolate COULANT with vanilla ice cream*

Cafés, Descafeinados, Hierbas e Infusiones / *Coffee, Decaffeinated, Teas and Herbal teas*

BODEGA / CELLAR

Vino Blanco / *White wine*: Martín Codax-Albariño (D.O. Rías Baixas)

Vino Tinto / *Red wine*: Emilio Moro 2022 (D.O. Ribera del Duero)

Aguas Minerales / *Mineral water*

125€ pp IVA incl./ VAT included