

FESTIVE MENU

BETWEEN 15TH DECEMBER & 10TH JANUARY

BREAKFAST

DOUBLE CHEESE TOAST

*from sourdough bread
& tomato salsa 11
Add ham + 2*

SCRAMBLED EGGS

*made from 3 eggs
& sourdough bread 12*

YOGHURT, GRANOLA, BERRY FRUITS 12

AVOCADO TOAST *with cream cheese 14*

• • • • • APERITIF • • • • •

PAMPELLE SPRITZ

*Pampelle aperitif,
Sparkling wine &
Sparkling water 12*

GRØENK G&T

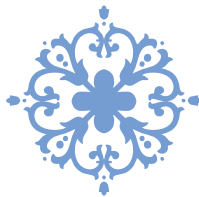
Grøenk Gin & Tonic 13

VERMOUTH

Flors de Collserola 8

AMARGERO

*aperitif made with organic
bitter oranges, Mallorca 8*



• • • • • STARTERS • • • • •

*Homemade AIOLI
with olives & sourdough bread
5.50/per person*

RICOTTA CREAM & HONEY GLAZED CARROT 13

CROQUETTES FROM IBERICO 12

GRILLED OCTOPUS *with romesco & potato 15*

STEAK TARTARE 21

CAESAR SALAD *with aged cheese (V) 15*

MAINS

OUR FAMOUS SCHNITZEL

*made from Iberian pork
served with potato salad
25*

SLOW-COOKED LAMB SHOULDER 28

BOUILLABAISSE *Fish & Seafood 28*

DAILY STEAK OFFER
*(ask your waiter about the
cuts) Served with oven
baked potatoes &
cream cheese.
Add some salad + 3*

• • • • • DESSERTS • • • • •

TIRAMISÚ 9

BASQUE CHEESECAKE 13

PAVLOVA 12



MENÚ FESTIVO

ENTRE EL 15 DE DICIEMBRE Y EL 10 DE ENERO

DESAYUNO

TOSTADA CON DOBLE QUESO

con pan de masa madre
y salsa de tomate 11
añadir jamón + 2

HUEVOS REVUELTOS
salmón o jamón 12

**YOGUR, GRANOLA,
FRUTOS ROJOS 12**

TOSTADA CON AGUACATE
with cream cheese 14

APERITIVO

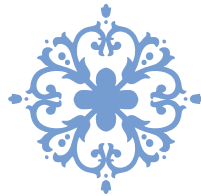
PAMPELLE SPRITZ

Pampelle aperitif,
Cava & Soda 12

GRØENK G&T
Grøenk Gin & Tonic 13

VERMOUTH
Flors de Collserola 8

AMARGERO
aperitivo elaborado
con naranjas amargas
ecológicas 8



ENTRANTES

AIOLI CASERO
con aceitunas y pan de mase madre
5.50 / por persona

**CREMA DE RICOTTA Y
ZANAHORIA
GLASEADA CON MIEL 13**

**CROQUETAS,
IBERICO 12**

PULPO A LA PARRILLA
con romesco y patata 15

TARTAR DE TERNERA 21

ENSALADA CÉSAR
con queso curado (V) 15

PRINCIPALES

**NUESTROS FAMOSOS
ESCALOPE**
de cerdo ibérico servidos
con ensalada de patata 25

**PALETILLA DE
CORDERO
A FUEGO LENTO 28**

BOUILLABAISSE
Marisco & Pescado 28

CARNE DEL DÍA
(pregunte al camarero
por los cortes)
Servida con patatas al
horno y queso crema.
Añada un poco de
ensalada + 3

POSTRES

TIRAMISÚ 9

TARTA DE QUESO VASCO 13

PAVLOVA 12

