

PARA PICAR · PER PICAR · TO TASTE

Pan de cristal con tomate en rama <i>Pa de vidre amb tomàquet de branca</i> Glass bread with vine tomato	4,00€
Jamón de bellota Joselito <i>Pernil de gla Joselito</i> Joselito acorn-fed ham	29,00€
Paleta de jamón ibérico <i>Paleta de pernil ibèric</i> Iberian ham palette	21,00€
Anchoas del Cantábrico con pan de cristal <i>Anxoves del Cantàbric amb pa de vidre</i> Cantabrian anchovies with glass bread	13,00€
Ostras Guillaumet (3u) <i>Ostres Guillaumet (3u)</i> Guillaumet oysters (3u)	14,90€
Hummus de remolacha con crudités chips y tostaditas <i>Hummus de remolatxa amb crudités xips i torrades</i> Beetroot hummus with crudités chips and toasts	9,90€
Patatas bravas de chile chipotle <i>Patates braves de xile chipotle</i> Chipotle chile potatoes	6,50€
Chips de alcachofa a la andaluza <i>Xips de carxofa a l'andalusa</i> Andalusian style artichoke chips	13,90€
Buñuelos de bacalao con alioli <i>Bunyols de bacallà amb allioli</i> Cod fritters with aioli	6,90€
Croquetas de jamón ibérico (u) <i>Croquetes de pernil ibèric (u)</i> Iberian ham croquettes (u)	2,50€
Calamares a la andaluza <i>Calamars a l'andalusa</i> Andalusian squid	13,00€
Tabla de quesos afinados (trufado, manchego, suave y fuerte) <i>Taula de formatges afinats (trufat, manxec, suau i fort)</i> Cheese board of refined cheeses (truffled, manchego, soft and strong)	14,00€
Tabla de ahumados, salmón, bacalao y sardina <i>Taula de fumats, salmó, bacallà i sardina</i> Smoked dishes, salmon, cod and sardine	14,00€

ENTRANTES · ENTRANTS · STARTERS

Cazuela de mejillones de roca a la marinera <i>Cassola de musclos de roca a la marinera</i> Rock mussels casserole to marinara sauce	12,90€
Surtido de verduras "al dente" salteadas al wok <i>Assortiment de verdures "al dente" saltejades a el wok</i> Assortment of "al dente" vegetables sautéed in the wok	10,90€
Crema o sopa del día* <i>Crema o sopa del dia*</i> Cream or soup of the day *	10,00€
Zamburiñas a la plancha con flor de sal y AOVE <i>Zamburiñas a la planxa amb flor de sal i OOVE</i> Grilled scallops with fleur de sel and EVOO	18,00€
Burrata de Puglia, tomates cherry, pesto y piñones <i>Burrata de Puglia, tomàquets cherry, pesto i pinyons</i> Puglia burrata, cherry tomatoes, pesto and pine nut	15,00€
Carpaccio de vaca con parmesano, rúcula y aceite de trufa <i>Carpaccio de vaca amb parmesà, ruca i oli de tòfona</i> Old cow carpaccio with parmesan, arugula and truffle oil	21,00€
Ensalada de temporada <i>Amanida de temporada</i> Seasonal salad	14,00€
Huevos estrellados con jamón ibérico <i>Ous estrellats amb pernil ibèric</i> Scrambled eggs with Iberian ham	16,00€
Spaghetti "alle vongole", salteados con almejas <i>Spaghetti "alle vongole", saltats amb cloïsses</i> Spaghetti "alle vongole", sautéed with clams	16,00€

TARTARES · TÀRTARS · TARTARS

Steak tartar cortado a cuchillo con patatas pont neuf y tostaditas <i>Steak tàrtar tallat a ganivet amb patates pont neuf i torrades</i> Knife-cut steak tartare with Pont Neuf potatoes and toasts	21,00€
Tartar de salmón con ponzu de limón y dados de aguacate <i>Tàrtar de salmó amb ponzu de llimona i daus d'alvocat</i> Salmon tartare with lemon ponzu and diced avocado	21,00€
Tartar de atún rojo con aceite de sésamo y guacamole <i>Tàrtar de tonyina vermella amb oli de sèsam i guacamole</i> Red tuna tartare with sesame oil and guacamole	25,00€

*Según temporada; *Segons temporada *According season

PESCADOS · PEIXOS · FISH

Pulpo a la brasa, al pimentón ahumado sobre parmentier de aceite de oliva	23,00€
<i>Pop a la brasa, al pebre vermell fumat sobre parmentier d'oli d'oliva</i>	
Grilled octopus, with smoked paprika over olive oil parmentier	
Cazuela de rodaballo al horno, patata panadera, cebolla confitada, cherrys y albahaca	25,00€
<i>Cassola de turbot al forn, patata forera, ceba confitada, cherrys i alfàbrega</i>	
Baked turbot casserole, baked potato, candied onion, cherrys and basil	
Suprema de corvina a la plancha sobre puré de cítricos y compota de tomate a las finas hierbas	21,00€
<i>Suprema de corbina a la planxa sobre puré de cítrics i compota de tomàquet a les fines herbes</i>	
Grilled sea bass supreme on citrus puree and tomato compote with fine herbs	
Lomo de bacalao a las texturas de guisantes, crema, polvo, crujiente y natural	22,00€
<i>Llom de bacallà a les textures de pèsols, crema, pols, cruixent i natural</i>	
Cod fillet with the textures of peas, cream, powder, crunchy and natural	
Mariscada en 2 tiempos:	
(1º almejas y mejillones y zamburiñas, 2º gambas, cigalas y bogavante)	60,00€
<i>Mariscada en 2 temps:</i>	
<i>(1r cloïsses i musclos i petxines variades, 2n gambes, escamarlans i llamàntol)</i>	
Seafood platter in 2 courses:	
(1st clams and mussels and scallops, 2nd prawns, Norway lobster and lobster)	

CARNES · CARNIS · MEATS

Solomillo de ternera con gratén dauphinois	23,00€
<i>Filet de vedella amb dauphinois gratinat</i>	
Beef fillet with dauphinois au gratin	
Solomillo de ternera rossini y patatas bastón	26,00€
<i>Filet de vedella rossini i patates bastó</i>	
Rossini beef tenderloin and baton potatoes	
Pluma ibérica con verduritas y chimichurri	23,50€
<i>Ploma ibèrica amb verduretes i chimichurri</i>	
Iberian feather with vegetables and chimichurri	
Hamburguesa PASSEIG (Carne angus, lechuga, cebolla, queso, tomate y bacon)	16,90€
<i>Hamburguesa PASSEIG (Carn angus, enciam, ceba, formatge, tomàquet i bacó)</i>	
"PASSEIG" Hamburger (Angus meat, lettuce, onion, cheese, tomato and bacon)	
Chuletón de vaca (origen Galicia) 1KG	60,00€
<i>Mitjana de vaca (origen Galícia) 1KG</i>	
Ribeye (Galicia origin) 1KG	

POSTRES · POSTRES · DESSERTS

Crema catalana <i>Crema catalana</i> Catalan cream	6,90€
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</i> Chocolate coulant with vanilla ice cream	8,00€
Trufas de chocolate , pan, aceite y escamas de sal <i>Trufes de xocolata, pa, oli i escates de sal</i> Chocolate truffles, bread, oil and salt flakes	7,00€
Torrija caramelizada en baileys con helado <i>Torrija caramel·litzada en baileys amb gelat</i> Caramelized French toast in baileys with ice cream	8,00€
Tarta de queso <i>Pastís de formatge</i> Cheesecake	8,00€
Copa de helado (1 sabor a elegir) <i>Copa de gelat (1 gust a escollir)</i> Ice cream cup (1 taste to choose)	5,00€
Copa de helado (2 sabores a elegir) <i>Copa de gelat (2 gust a escollir)</i> Ice cream cup (2 taste to choose)	7,00€

Sabores de helado

(Nata, caramelo, café, vainilla, coco, sorbete de limón, chocolate, fresa)

Sabors de gelat

(Nata, caramel, cafè, vainilla, coco, sorbet de llimona, xocolata, maduixa)

Ice cream flavors

(Cream, caramel, coffee, vanilla, coconut, lemon sorbet, chocolate, strawberry)

Si padece de cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal. *Si pateix de qualsevol mena d'al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau, comuniqui'l al nostre personal.*

If you have any type of food allergy or intolerance, please let our staff know.
