

PARA COMPARTIR TO SHARE

| | |
|--|----|
| Pan rústico con tomate y aceite Royal <i>Rustic bread with tomato and Royal olive oil</i> | 5 |
| Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (90 grs.) <i>Hand carved Iberian cured ham (90 grs.)</i> | 28 |
| Anchoas de primavera Sanfilippo (2 un.) <i>Anchovies Sanfilippo (2 u.)</i> | 9 |
| Mejillones en escabeche <i>Mussels in brine</i> | 9 |
| Berberechos al natural <i>Common cockle</i> | 19 |
| Variado de olivas nacional <i>Assorted of national olives</i> | 4 |
| Croqueta de sepia (2 un.) <i>Cuttlefish croquettes (2 u.)</i> | 6 |
| Ensaladilla rusa <i>Russian salad</i> | 9 |
| Nuestra Gilda (2 un.) <i>Our "Gilda" (2 u.)</i> | 6 |
| Ostras al natural (3 un.) <i>Oysters (3 u.)</i> | 12 |
| Variado de quesos artesanales nacionales <i>Assorted of national artisan cheeses</i> | 18 |
| Ensalada de algas naturales marinadas <i>Seaweed salad</i> | 14 |
| Hummus, pan de pita <i>Hummus, Pita bread</i> | 11 |
| Burrata fresca de Puglia (200 grs), variado de tomates de pagès <i>Burrata cheese from Puglia (200 grs), organic assorted tomatoes</i> | 18 |
| Sashimi sushi moriwase (16 un.) <i>Mix of sushi (16 u.)</i> | 32 |

O NO COMPARTIR OR NOT TO SHARE

| | |
|--|----|
| Gazpacho verde <i>Green 'gazpacho' soup</i> | 13 |
| Saltado de verduras de temporada, aguacate y cilantro <i>Seasonal vegetables grilled sautéed, avocado and coriander</i> | 14 |
| Pasta fresca del mar <i>Fresh pasta with seafood</i> | 22 |
| Hamburguesa de buey cebón <i>Ox burger</i> | 16 |
| Tartar de atún de Balfegó <i>Bluefin tuna tartar</i> | 18 |
| Pulpo a la brasa, espuma de carabinero <i>Grilled octopus with Scarlet shrimp foam</i> | 19 |
| Caviar oscietra prestige (10 gr.) y copa de Louis Roderer brut <i>Caviar oscietra prestige (10 gr.), glass of Louis Roderer brut</i> | 90 |
| | |
| Tarta de queso casera <i>Homemade cheesecake</i> | 9 |
| Texturas de chocolate, helado del día <i>Chocolate passion, artisan ice cream of the day</i> | 9 |
| Helado artesanal del día <i>Artisan ice cream of the day</i> | 6 |

**Disponemos de información para personas alérgicas y/o con intolerancias alimenticias.
Please ask your server if you require any information regarding allergies or intolerances.*

VINOS A COPAS

WINES BY THE GLASS

| | | |
|--|------------------------|----|
| Louis Roederer, brut premier Nv <i>Chardonnay, pinot noir y pinot meunier</i> | <i>A.O.C Champagne</i> | 14 |
| Gramona Imperial, brut gran reserva 2013 ECO <i>Xarel·lo, macabeo y Chardonnay</i> | <i>D.O Cava</i> | 6 |
| Mas Escorpí 2016 ECO - Gramona <i>Chardonnay</i> | <i>D.O. Penedés</i> | 5 |
| Menade 2017 ECO <i>Verdejo</i> | <i>D.O. Rueda</i> | 4 |
| La Rosa 2017 ECO - Can Sumoi <i>Sumoll, parellada, xarel·lo</i> | <i>D.O. Penedés</i> | 5 |
| Vidiví 2016 ECO - Espelt <i>Garnacha negra, Cabernet sauvignon y merlot</i> | <i>D.O. Empordá</i> | 4 |

*Servicio de pan | Bread 2,50€/pax.
10% IVA incluido | VAT included*