

*Una mesa honesta que se nota desde el primer bocado*

Una taula honesta que es nota des de la primera mossegada  
*An honest table you can notice from the first bite*

---

## ABRAMOS APETITO & CONVERSACIÓN

Obrim la gana i la conversa

*Let's whet the appetite and spark conversation*

---

Pan de masa madre y mantequilla de sidrería 3,5

Pa de massa mare i mantega de sidreria  
*Sourdough bread with cider house butter*

Pan de coca con tomate y AOVE arbequina 3

Pa de coca amb tomàquet i AOVE arbequina  
*Coca bread with tomato and Arbequina extra virgin olive oil*

---

Aceitunas aliñadas con cítricos, hierbas y guindilla encurtida 4,5

Olives amanides amb cítrics, herbes i bitxo envinagrat  
*Olives dressed with citrus, herbs and pickled chili*

Anchoa del Cantábrico con aceite AOVE arbequina 7

Anxova del Cantàbric amb oli AOVE arbequina  
*Cantabrian anchovy with Arbequina extra virgin olive oil*

Boquerón marinado, tomate fresco y vinagre de sidra 4,5

Seitó marinat, tomàquet fresc i vinagre de sidra  
*Marinated anchovy, fresh tomato and cider vinegar*

Gilda de anchoas 3,5

Gilda d'anxoves / *Anchovy gilda*

Gilda de pulpo 4

Gilda de pop / *Octopus gilda*

<b>Jamón ibérico de bellota con pan con tomate</b>	<b>19</b>
<i>Pernil ibèric amb pa amb tomàquet Iberian ham with tomato-rubbed bread</i>	
<b>Tacos de steak tartar estilo MB con perlas de Kalamata</b>	<b>14</b>
<i>Tacos de steak tàrtar estil MB amb perles de Kalamata MB-style steak tartare tacos with Kalamata pearls</i>	
<b>Ensaladilla tradicional con gamba curada</b>	<b>14</b>
<i>Ensaladilla tradicional amb gamba curada Traditional Russian salad with cured prawn</i>	
<b>Tortilla de bacalao</b>	<b>15</b>
<i>Truita de bacallà / Spanish cod omelette</i>	
<b>Brioche con salpic�n de salmón marinado y anguila ahumada</b>	<b>14</b>
<i>Brioix amb salpic� de salmó marinat i anguila fumada Brioche with marinated salmon salad and smoked eel</i>	
<b>Bokata Martintxo by MB. Solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla</b>	<b>18</b>
<i>Bokata Martintxo by MB. Filet de vedella gallega amb crema de sardina / Martintxo sandwich by MB. Galician beef tenderloin with sardine cream</i>	
<b>Bikini trufado con butifarra de perol y scamorza ahumada</b>	<b>14</b>
<i>Bikini trufat amb botifarra de perol i scamorza fumada Truffled bikini sandwich with botifarra de perol and smoked scamorza</i>	

# Los de toda la vida

Els de tota la vida  
*The classics*

---

<b>Pochas con almejas en salsa verde</b> Pochas amb cloïsses en salsa verda <i>Pochas beans with clams in green sauce</i>	18
<b>Cap i pota</b> Cap i pota / <i>Cap i pota (traditional Catalan tripe and trotters stew)</i>	14
<b>Albóndigas melosas en salsa de ceps</b> Mandonguilles meloses amb salsa de ceps <i>Tender meatballs in porcini mushroom sauce</i>	16
<b>Pasta gratinada con txistorra, guanciale y parmesano</b> Pasta gratinada amb txistorra, guanciale i parmesà <i>Baked pasta with txistorra, guanciale and Parmesan</i>	16

## DE LA HUERTA

---

De l'hort  
*Fresh from the garden*

---

<b>Puerro asado, yema curada y fondo escabechado</b> Porro rostit amb rovell curat i fons escabetxat <i>Roasted leek with cured egg yolk and escabeche broth</i>	12
<b>Cogollo con salsa César, lascas de parmesano, anchoas y pollo de corral</b> Cabdell amb salsa Cèsar, encenalls de parmesà, anxoves i pollastre de corral / <i>Baby gem lettuce with Caesar dressing, Parmesan shavings, anchovies and free-range chicken</i>	16
<b>Ensalada de hojas tiernas con verduras crujientes y vinagreta de albahaca</b> Amanida de fulles tendres amb verdures cruixents i vinagreta d'alfàbrega / <i>Baby leaf salad with crunchy vegetables and basil vinaigrette</i>	14

---

13:00h a 15:30h

20:00h a 22:30h

---

## DE LAS COSTAS Y *el campo*

De les costes i el camp  
*The best of the land and sea*

---

<b>Kokotxas de bacalao ligadas con berberechos y cebollino</b>	23
<i>Kokotxes de bacallà lligades amb escopinyes i cibulet Cod kokotxas with cockles and chives</i>	
<b>Tataki de atún del Mediterráneo en crema ligera de marmitako y pimentón</b>	21
<i>Tataki de tonyina del Mediterrani amb crema lleugera de marmitako i pebre vermell / Mediterranean tuna tataki with a light marmitako cream and paprika</i>	
<b>Presa ibérica a la plancha, champiñón y jugo reducido</b>	19
<i>Presa ibèrica a la planxa amb xampinyons i suc reduït / Grilled Iberian pork presa with mushrooms and reduced juice</i>	
<b>Roast-beef de wagyu con salsa de mostaza y verduritas del huerto glaseadas</b>	21
<i>Roast-beef de wagyu amb salsa de mostassa i verduretes de l'hort glacejades / Wagyu roast beef with mustard sauce and glazed garden vegetables</i>	
<b>Dados de solomillo con salsa Périgueux y puré de apionabo</b>	23
<i>Daus de filet amb salsa Périgueux i puré d'api-rave Beef tenderloin cubes with Périgueux sauce and celeriac purée</i>	

## UN DULCE *recuerdo*

Un dolç record  
A sweet memory

---

<b>Tarta tatin de manzana con helado de vainilla</b>	<b>10</b>
<i>Tatin de poma amb gelat de vainilla / Apple Tatin tart with vanilla ice cream</i>	
<i>Pruébalo con: <b>Astobiza o Espelt Airam</b></i>	
<b>Cheesecake de la casa</b>	<b>9</b>
<i>Pastís de formatge de la casa / Homemade cheesecake</i>	
<i>Pruébalo con: <b>Menade</b></i>	
<b>Chocolate al horno con helado de caramelo</b>	<b>11</b>
<i>Xocolata al forn amb gelat de caramel / Baked chocolate dessert with caramel ice cream</i>	
<i>Pruébalo con: <b>Toro Albalá</b></i>	
<b>Panacota de cítricos y fruta de la pasión</b>	<b>9</b>
<i>Panacota de cítrics i fruita de la passió</i>	
<i>Citrus and passion fruit panna cotta</i>	
<i>Pruébalo con: <b>Ice Wine</b></i>	
<b>Trufa de chocolate</b>	<b>3</b>
<i>Trufa de xocolata / Chocolate truffle</i>	<i>p/ud.</i>
<i>Pruébalo con: <b>Fondillón</b></i>	

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO / PREUS EN EUROS. IVA INCLÒS / PRICES IN EUROS. VAT INCLUDED  
AVISO: NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS DECLARADOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011 DE LA U.E.  
SI PADECE INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO, HÁGANOSLO SABER Y LE DAREMOS UNA ALTERNATIVA.  
AVÍS: ELS NOSTRES PLATS PODEN CONTENIR TRAÇES D'AL·LÈRGENS DECLARATS AL REGLAMENT 1169/2011 DE LA U.E.  
SI PATEIX ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA, FACI'NS-HO SABER I LI OFERIREM UNA ALTERNATIVA.  
NOTICE: OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS DECLARED IN EU REGULATION 1169/2011.  
IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW AND WE WILL OFFER YOU AN ALTERNATIVE.

---

13:00h a 15:30h

20:00h a 22:30h

---