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 Pa de massa mare i mantega de sidreria *Sourdough bread with cider house butter*	3,5
Pan de coca con tomate y AOVE arbequina Pa de coca amb tomàquet i AOVE arbequina *Coca bread with tomato and Arbequina extra virgin olive oil*	3
Aceitunas aliñadas con cítricos, hierbas y guindilla encurtida Olives amanides amb cítrics, herbes i bitxo envinagrat *Olives dressed with citrus, herbs and pickled chili*	4,5
Anchoa del Cantábrico con aceite AOVE arbequina Anxova del Cantàbric amb oli AOVE arbequina *Cantabrian anchovy with Arbequina extra virgin olive oil*	7
Boquerón marinado, tomate fresco y vinagre de sidra Seitó marinat, tomàquet fresc i vinagre de sidra *Marinated anchovy, fresh tomato and cider vinegar*	4,5
Gilda de anchoas Gilda d'anxoves / *Anchovy gilda*	3,5
Gilda de pulpo Gilda de pop / *Octopus gilda*	4

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate — 19

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Iberian ham with tomato-rubbed bread

Tacos de steak tartar estilo MB con perlas de Kalamata — 14 (2uds.)

Tacos de steak tàrtar estil MB amb perles de Kalamata
MB-style steak tartare tacos with Kalamata pearls

Ensaladilla tradicional con gamba curada — 14

Ensaladilla tradicional amb gamba curada
Traditional Russian salad with cured prawn

Tortilla de bacalao — 15

Truita de bacallà / *Spanish cod omelette*

Brioche con salpicón de salmón marinado y anguila ahumada — 14 (2uds.)

Brioix amb salpicó de salmó marinat i anguila fumada
Brioche with marinated salmon salad and smoked eel

Bokata Martintxo by MB. Solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla — 18

Bokata Martintxo by MB. Filet de vedella gallega amb crema de sardina / *Martintxo sandwich by MB. Galician beef tenderloin with sardine cream*

Bikini trufado con butifarra de perol y scamorza ahumada — 14

Bikini trufat amb botifarra de perol i scamorza fumada
Truffled bikini sandwich with botifarra de perol and smoked scamorza

Los de toda la vida

Els de tota la vida
The classics

Pochas con almejas en salsa verde 18
Pochas amb cloïsses en salsa verda
Pochas beans with clams in green sauce

Kokotxas de bacalao ligadas con berberechos y cebollino 23
Kokotxes de bacallà lligades amb escopinyes i cibulet
Cod kokotxas with cockles and chives

Cap i pota 16
Cap i pota / *Cap i pota (traditional Catalan tripe and trotters stew)*

Pasta gratinada con txistorra, guanciale y parmesano 16
Pasta gratinada amb txistorra, guanciale i parmesà
Baked pasta with txistorra, guanciale and Parmesan

DE LA HUERTA

De l'hort
Fresh from the garden

Puerro asado, yema curada y fondo escabechado 12
Porro rostit amb rovell curat i fons escabetxat
Roasted leek with cured egg yolk and escabeche broth

Cogollo con salsa César, lascas de parmesano, anchoas y pollo de corral 16
Cabdell amb salsa Cèsar, encenalls de parmesà, anxoves i pollastre de corral / *Baby gem lettuce with Caesar dressing, Parmesan shavings, anchovies and free-range chicken*

Ensalada de hojas tiernas con verduras crujientes y vinagreta de albahaca 14
Amanida de fulles tendres amb verdures cruixents i vinagreta d'alfàbrega / *Baby leaf salad with crunchy vegetables and basil vinaigrette*

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

Tataki de atún del Mediterráneo en crema ligera de marmitako y pimentón 21
Tataki de tonyina del Mediterrani amb crema lleugera de marmitako i pebre vermell / *Mediterranean tuna tataki with a light marmitako cream and paprika*

Vieira asada con muselina de calabacín y *meunière* de naranja 24
Vieira a la brasa amb muselina de carbassó i *meunière* de taronja
Grilled scallop with zucchini mousseline and orange meunière

Rodaballo a la plancha, puré de hinojo, curry rojo y velouté de su espina 24
Turbot a la planxa, puré de fonoll, curri vermell i velouté de l'espina / *Grilled turbot, fennel purée, red curry and turbot bone velouté*

Roast-beef de wagyu con salsa de mostaza y verduritas del huerto glaseadas 23
Roast-beef de wagyu amb salsa de mostassa i verduretes de l'hort glacejades / *Wagyu roast beef with mustard sauce and glazed garden vegetables*

Dados de solomillo con salsa Périgueux y puré de apionabo 24
Daus de filet amb salsa Périgueux i puré d'api-rave
Beef tenderloin cubes with Périgueux sauce and celeriac purée

UN DULCE *recuerdo*

Un dolç record
A sweet memory

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla 11
Tatin de poma amb gelat de vainilla / *Apple Tatin tart with vanilla ice cream*

Pruébalo con: **Astobiza o Espelt Airam**

Cheesecake de la casa 10
Pastís de formatge de la casa / *Homemade cheesecake*

Pruébalo con: **Menade**

Chocolate al horno con helado de caramelo 11
Xocolata al forn amb gelat de caramel / *Baked chocolate dessert with caramel ice cream*

Pruébalo con: **Toro Albalá**

Flan de nata y vainilla con chantilly de Pedro Ximénez 10
Flam de nata i vainilla amb chantilly de Pedro Ximénez
Cream and vanilla flan with Pedro Ximénez chantilly

Pruébalo con: **Ice Wine**

Trufa de chocolate 3 p/ud.
Trufa de xocolata / *Chocolate truffle*

Pruébalo con: **Fondillón**

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO / PREUS EN EUROS. IVA INCLÒS / PRICES IN EUROS. VAT INCLUDED

13:00h a 15:30h 20:00h a 22:30h

AVISO: NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS DECLARADOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011 DE LA U.E.
Para cualquier información sobre alérgenos presentes en nuestros platos, consulte a nuestro personal. Disponemos de información detallada sobre los alérgenos.
Si lo desea, puede llevarse los alimentos no consumidos sin coste adicional. Solicite un envase a nuestro personal.

AVÍS: ELS NOSTRES PLATS PODEN CONTENIR TRAÇES D'AL·LÈRGENS DECLARATS AL REGLAMENT 1169/2011 DE LA U.E.
Per a qualsevol informació sobre els al·lèrgens presents als nostres plats, consulteu el nostre personal. Disposem d'informació detallada sobre els al·lèrgens.
Si ho desitgeu, podeu endur-vos els aliments no consumits sense cap cost addicional. Demaneu un envàs al nostre personal.

NOTICE: OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS DECLARED IN EU REGULATION 1169/2011.
For information about allergens in our dishes, please ask our staff.
Detailed allergen information is available upon request.
You may take home any uneaten food at no additional cost. Please ask our staff for a takeaway container.