

PAN | BREAD

Pan de cristal con tomate y aceite de olive virgen extra Fine "cristal" bread with tomato and extra virgin olive oil 1 8 12 Vegano / Vegan	4 €
Cesta de panes & trio de dips (hummus, alioli & queso hierbas) Bread basket & trio of dips (hummus, allioli & herbal cream cheese) 1 7 8 Opción vegana disponible / Vegan option available	7 €

ENTRANTES & PARA PICAR | STARTERS & SNACKS

Croquetas de jamón, pollo, bacalao o espinacas * 6 unidades Croquettes of chicken, ham, cod or spinach * 6 units 1 2 3 4 7 8 9 11 12	12 €
Pulpo a la brasa con emulsión de Kalamata y vinagreta de trampó Grilled Octopus "al Olivo" with Kalamata emulsion 3 4 6 7 12 14	19 €
Mejillones en salsa estilo Bruselas con patatas fritas Mussels "moules frites aux Brussels" with French fries 5 6 7 8 10 11 12 14	17 €
Jamón Ibérico Bellota cortado a mano Jamón Ibérico Bellota-Iberian Ham cut by the Chef	24 €
Falafel con salsa de yogur de menta * 4 unidades Falafel with yoghurt and mint * 4 units 1 5 6 9 11 Vegano / Vegan	17 €
Mini hamburguesas de ternera con foie y reducción de oporto * 4 unidades Mini beef burgers with foie and port wine reduction* 4 units 1 3 6 8 12	22 €
Steak tártaro de ternera con salsa brava Steak Tartar with brava sauce 3 6 7 10 11 12	24 €

ENSALADAS | SALADS

Ensalada Caprese, tomate y Burrata con pesto de salvia (recomendado para 2 personas) Caprese salad, tomato & Burrata cheese with sage pesto (recommended 2 persons) 7 8	16 €
Ensalada de atún con cogollos, patata y tirabeques Salad of tuna and lettuce hearts with potatoes and snow peas 4 8 12	12 €
Ensalada con pollo y parmesano con aliño de miel y mostaza Chicken salad with parmesan and honey & mustard dressing 3 6 8 10 12	12 €
Ensalada de quínoa y lentejas con salmón marinado Salad of quinoa with marinated salmon and lentils 1 4 5 6 8 11 Opción vegana disponible / Vegan option available	12 €



DE NUESTRO RAW BAR | FROM OUR RAW BAR

Pescado y Marisco fresco de la Lonja crudo o cocinado Fresh sea products from La Lonja raw or cooked	
Tártaro de salmón con aguacate y mahonesa de wasabi Tartar of salmon with avocado and wasabi mayonnaise 4 5 6 7 8 9 10 11 12	22 €
Ceviche de corvina y mango con tomate kumato y cilantro Ceviche of "corvina" with mango, coriander and kumato tomatoes 4 8 11 12	18 €
Tártaro de atún rojo con sésamo y guacamole Red tuna tartar with sesame oil and guacamole 4 5 6 7 8 9 10 11 12	22 €
Ostras Especial Claire con salsa Mignonette * unidad Oysters Special Claire with Mignonette * unit 12 14	4 €
Mejillones (vapor o marinera) * 250 g Mussels (steamed or a la marinera) * 250 g 2 9 12 14	14 €
Almejas (vapor o marinera) * 250 g Clams (steamed or a la marinera) * 250 g 2 9 12 14	18 €

PASTA FRESCA & ARROZ | FRESH PASTA & RICE

Tagliatelle a la marinera Tagliatelle with "a la marinera" 3 4 6 7 12 14	18 €
Ravioli rellenos de foie y pera con parmesano Ravioli stuffed with foie and pear and grated parmesan 3 4 6 7 8 12	20 €
Agnolotti de calabaza y boniato con pesto de hierbas mediterráneas Agnolotti of pumpkin & sweet potato with Mediterranean herbs pesto 5 6 9 Vegano / Vegan	18 €
Arroz meloso de bacalao confitado Creamy rice with marinated cod 2 6 7 12 Opción vegana disponible / Vegan option available	20 €

ALÉRGENOS | ALLERGENS

1. Cereales Cereals	6. Soja Soy	11. Sésamo Sesame
2. Crustáceos Crustaceans	7. Leche Milk	12. Sulfitos Sulfites
3. Huevos Eggs	8. Frutos con cáscara Fruits in shell	13. Altramuces Lupins
4. Pescado Fish	9. Apio Celery	14. Moluscos Molluscs
5. Cacahuete Peanut	10. Mostaza Mustard	

I.V.A. INCLUIDO | V.A.T. INCLUDED

PESCADOS | FISH

Parrillada de pescado y marisco con patatas y ensalada (mín 2 personas) Mediterranean fish & seafood platter with potato and salad (min 2 people) 2 4 8 12 14	25 € p/p
Tataki de atún rojo con costra de sésamo y wakame Red tuna tataki coated in sesame with wakame seaweed 4 5 6 7 8 9 10 11 12 14	24 €
Rodaballo con arroz de tomate seco y berberechos Grilled turbot and cockles with sun dried tomatoes rice 4 5 6 7 8 9 10 11 12 14	25 €
Vieiras a la plancha con patata rota trufada y huevas de arenque ahumado Grilled scallops, truffled potato and smoked herring roes 5 6 7 8 9 10 11 12 14	26 €
Pescado del día a la mallorquina Catch of the day "a la mallorquina" 4 5 6 7 8 9 10 11 12 14	22 €

CARNES | MEAT

Parrillada de carnes con patatas, pimientos verdes y ensalada (min 2 personas) Grilled meats platter with potatoes, green peppers and salad (min 2 people) 6 9 10 12	25 € p/p
Entrecote de buey 500 g a la parrilla con patatas fritas (recomendado para 2 personas) Entrecôte of beef 500 g grilled with French fries (recommended 2 persons)	34 €
Solomillo de ternera plancha 250 g con ragú de calabaza y espárragos Grilled beef sirloin 250 g with green asparagus and pumpkin ragout 3 7 9	24 €
Carré de cordero en costra de hierbas, puré de patata y reducción de vino tino e higos Rack of lamb coated in herbs crust, mashed potatoes with red wine and fig sauce 3 7 9 11	24 €

POSTRES | DESSERTS

Hojaldre de albaricoque (recomendado para 2 personas) Puff pastry tart with apricot (recommended 2 persons) 1 3 6 7 8 11 12	8 €
Suflé de chocolate con helado de vainilla Chocolate soufflé with vanilla ice cream 1 3 6 7 8 11 12	7 €
Bizcocho de chocolate negro y nueces Chocolate cake with nuts 1 3 6 7 8 11 12	7 €
Bola de helado (de café o tarta de queso) Ice cream scoop (coffee or cheesecake) 1 3 6 7 8 11 12	4 €
Sorbete de limón Lemon sorbet 6 12 Vegano / Vegan	6 €

Consulte a su camarero las opciones de copas de vino para postre.
Please ask your waiter for dessert wine options.