

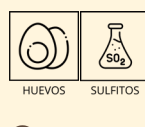
*The restaurant is not responsible for any traceability problems with the products.

*Le restaurant n'est pas responsable des éventuels problèmes de traçabilité des produits.

TAPAS, IDEAL SHARE PARFAIT POUR PARTAGER

Sunny side up eggs with "txistorra" 8,10€

Oeufs au plat avec txistorra



Sunny side up eggs with iberian ham 8,50€

Oeufs au plat avec jambon



Octopus with mashed potatoes and melted "tetilla" cheese 15,00€

Pieuvre avec purée de pommes de terre et fromage tetilla fondu



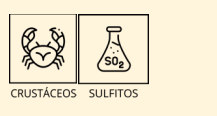
Russian salad with quail egg 5,90€

Salade russe avec oeufs de caille



Anchovies "00" 17,00€

Anchois "00"



Grandma bravas 5,90€

Les bravas de ma grand-mère



Handcut iberian ham (50gr) 17,00€

Jambon ibérique coupé au couteau (50gr)



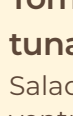
Garlic shrimps (josper) 14,50€

Crevettes à l'ail (josper)



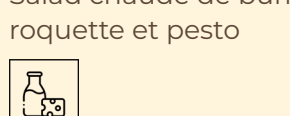
Artichoke flower with "romesco" sauce and iberian powder (4 units) 10,50€

Fleur d'artichauts avec sauce romesco et poudre de jambon ibérique (4 pièces)



Beef carpaccio, parmesan cheese, arugula and mustard ice cream 13,50€

Carpaccio de bœuf, parmesan, fusée et glace à la moutarde



Eggplant with vegan cheese, vegetables and Teriyaki sauce 8,00€

Aubergine avec fromage végétalien, légumes et sauce Teriyaki



Bean salad with pesto and parmesan 8,20€

Salade de haricots au pesto et au parmesan



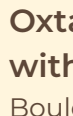
Tomato salad with tuna belly, guacamole, 12,00€

Salade de tomates avec ventre de thon, guacamole



Warm salad made of burrata with deviled cherrys, arugula and pesto 11,50€

Salad chaude de burrata avec des cerises, roquette et pesto



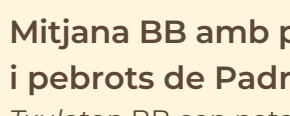
Zamburiña a la planxa amb pernil ibèric i bolets (unitat) 3,80€

Coquilles Saint-Jacques grillées avec Jambon ibérique et champignons (unité)



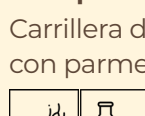
Sardine coca with natural sofrito and lime aroma 11,50€

"Coca" de sardines avec "sofrito" et arôme de citron vert



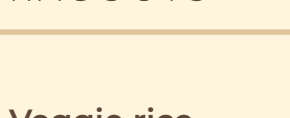
Cod and peppers omelette 7,50€

Omelette à la morue et aux "piparras"



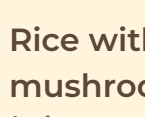
Monkfish with bacon, apple compote and demi-glaze 14,00€

Lotte avec bacon, compote de pomme et demi-glace



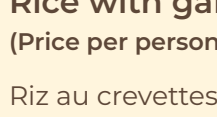
Rosemary cod confit with boletus in pil pil sauce 16,00€

Cabillaud confit au romarin et bolets en sauce pil pil



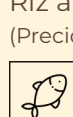
Oxtail meatballs with mushrooms 11,25€

Boulettes de queue de bœuf aux champignons saisonnier



Diced sirloin with garlic 17,00€

Dés de steak d'ail au l'ail



XXL duck cannelloni with mushrooms and parmesan cheese 10,50€

Cannelloni de canard XXL avec champignons et parmesan



Mitjana BB amb patates fregides i pebrots de Padrón. (opció: 0,5 o 1kg) 64€/kg

Txuleton BB con patatas fritas y pimientos del Padrón. (opción: 0,5 o 1kg)



Galta de vedella a baixa temperatura amb parmentier trufada 13,50€

Carrillera de ternera a baja temperatura con parmentier trufada



RICE RAGOÛTS

Veggie rice 14,00€

(Price per person. Minimum 2 persons)

Riz végétarien

(Prix par personne. Minimum 2 personnes)



Rice with beef rib and mushrooms 19,50€

(Price per person. Minimum 2 persons)

Riz côtelé et champignons

(Prix par personne. Minimum 2 personnes)



Rice with garlic shrimp 18,00€

(Price per person. Minimum 2 persons)

Riz au crevette à l'ail

(Prix par personne. Minimum 2 personnes)

Rice with octopus and artichoke 22,00€

(Preu per persona. Mínim 2 persones)

Riz au poulpe et aux artichauts

(Precio por persona. Mínimo 2 personas)

Black rice with zamburiñas and alioli 17,00€

(Price per person. Minimum 2 persons)

Riz noir avec zamburiñas et alioli

(Prix par personne. Minimum 2 personnes)

SANDWICH SANDWICH

Pulled pork muffin with fries 9,90€

Muffin au pulled pork avec frites

Chef burger with fries 10,90€

(Old beef burger)

Chef burger avec frites

(Vieux burger de boeuf)

DESSERTS DESSERT

Cheesecake with ice cream 6,50€

Gâteau au fromage avec glace à la framboise

Passion chucho with lime scent 4,90€

Chucho passion au parfum de citron vert

Fluid chocolate cake 6,50€

Gâteau au chocolat fluide

Apple and cinnamon omelet with dulce de leche ice cream 4,90€

Omelette aux pommes et à la cannelle avec de la crème glacée au dulce de leche

BILBAO BERRIA

ALMA VASCA, CORAZÓN MEDITERRÁNEO