



NUESTRA CARTA APUESTA POR LOS INGREDIENTES DE PROXIMIDAD, APOYANDO LA SOSTENIBILIDAD LOCAL Y EL TRABAJO DE NUESTROS PRODUCTORES.

LA NOSTRA CARTA APOSTA PELS INGREDIENTS DE PROXIMITAT, DONANT SUPORT A LA SOSTENIBILITAT LOCAL I A LA FEINA DELS NOSTRES PRODUCTORS.

Our menu focuses on locally sourced ingredients, supporting local sustainability and the work of our producers.

Per a Compartir

PARA COMPARTIR

To Share

JAMÓN IBÉRICO 'PURO DE BELLOTA'

PERNIL IBÈRIC 'PUR DE GLA' - Iberian Ham 'Pure Acom'

32

ANCHOAS CANTÁBRICAS 000

ANXOVES CANTÀBRIQUES 000 - Cantabrian Anchovies 000

16

NUESTRAS CROQUETAS DE TEMPORADA

LES NOSTRES CROQUETES DE TEMPORADA - Our Seasonal Croquettes

16

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC - Iberian Ham Croquettes

16

OSTRAS CON CONTRASTE DE PIPARRAS

OSTRES AMB CONTRAST DE PIPARRES - Oysters with Pickled Peppers

22

Entrants

ENTRANTES

Starters

CEVICHE DE CORVINA CON MAÍZ, BONIATO Y YUCA

CEVICHE DE CORBALL AMB BLAT DE MORO, MONIATO I YUCA

Sea Bass Ceviche with Corn, Sweet Potato and Yucca

26

CARPACCIO DE CIGALAS, SOBRASADA AHUMADA Y CÍTRICOS

CARPACCIO D'ESCAMARLANS, SOBRASSADA FUMADA I CÍTRICS

Crayfish Carpaccio, Smoked Sobrassada and Citrus

29

BURRATA, CARABINERO Y PERA

BURRATA, GAMBOT I PERA

Burrata, Cardinal Prawn and Pear

26

STEAK TARTAR EN SU MESA

STEAK TARTAR A LA VOSTRA TAULA

Steak Tartar at Your Table

26

VEGETALES ENCURTIDOS Y VENTRESCA DE ATÚN BLUEFIN

AMANIDA DE VEGETALS ENVINAGRATS I VENTRESCA DE TONYINA BLUEFIN

Salad of Pickled Vegetables and Bluefin Tuna Belly

24

PASTA CALAMARATA, PULPO CONFITADO

Y ACEITUNAS TAGGIASCHE

PASTA CALAMARATA, POP CONFITAT I OLIVES TAGGIASCHE

Pasta Calamarata, Confit Octopus and Taggiasche Olives

26

VIEIRA, PANCETA MALDONADO, SETAS Y BEURRE BLANC

VIEIRA, CANSALADA MALDONADO, BOLETS I BEURRE BLANC

Scallop, Maldonado Bacon, Mushrooms and Beurre Blanc

26

GAZPACHO DE CEREZAS Y GAMBAS AL AJILLO

GASPATXO DE CIRERES I GAMBES AMB ALLADA

Cherry Gazpacho Cold Soup with Shrimps and Garlic

26

MAR Y MONTAÑA

ARROZ A LA LLAUNA DE GAMBA ROJA Y CALAMAR DE PLAYA

ARRÒS A LA LLAUNA DE GAMBA VERMELLA I CALAMAR DE PLATJA

Rice Cooked in a Tin with Red Prawn and Beach Squid

29

ARROZ A LA LLAUNA DE BUEY ANGUS MADURADO

ARRÒS A LA LLAUNA DE BOU ANGUS MADURAT

Rice Cooked in a Tin with Matured Angus Beef

32

MERLUZA DEL CANTÁBRICO AL BARRO

CON NAGE TRUFADA DE VERDURAS

LLUÇ DEL CANTÀBRIC AL FANG AMB NAGE TRUFADA DE VERDURES

Cantabrian Hake in Clay with Vegetable Truffled Nage

34

RODABALLO SALVAJE A LA BILBAÍNA

TURBOT SALVATGE A LA BILBAÏNA

Wild Turbot in Bilbain Style

36

SUQUET DE ROCA Y SALMONETE CON CHALOTAS GLASEADAS

SUQUET DE MOLL I PEIX DE ROCA AMB ESCALUNYES GLASEJADES

Rock Fish and Red Mullet Suquet Stew with Glazed Shallots

32

SOLOMILLO ROSSINI, FOIE Y SALSA OPORTO

FILET ROSSINI, FOIE I SALSA DE PORTO

Filet Rossini, Foie Gras and Porto Sauce

42

PRESA IBÉRICA BRASEADA CON TOQUES MEDITERRÁNEOS

PRESA IBÈRICA BRASADA AMB TOCS MEDITERRANIS

Braised Iberian Pork with Mediterranean Nuances

34

CORDERO CONFITADO, SETAS, FLOR DE CALABACÍN Y ANISADOS

XAI CONFITAT, BOLETS DE TEMPORADA, FLOR DE CARBASSÓ I ANISATS

Confit Lamb, Seasonal Mushrooms, Zucchini Blossom and Anise Flavor

34

Les Postres

LOS POSTRES

Desserts

TARTA DE QUESO CON HELADO DE MANZANA A LA SIDRA

PASTÍS DE FORMATGE AMB GELAT DE POMA A LA SIDRA

Cheesecake with Apple Cider Ice Cream

FRUTOS ROJOS DE PRIMAVERA CON TEXTURAS DE PISTACHO

FRUITA DEL BOSC DE PRIMAVERA AMB TEXTURES DE FESTUC

Spring Red Berries with Pistachio Textures

BABÁ CLÁSICO AL RON CON MERENGUE

BABÀ CLÀSSIC AL ROM AMB MERENGA

Classic Rum Baba with Meringue

ORÍGENES DEL CHOCOLATE

ORÍGENS DE LA XOCOLATA

Origins of Chocolate

9,5

Formatges Catalans

QUESOS CATALANES

Catalan Cheeses

SELECCIÓN DE 3 ó 5 QUESOS

SELECCIÓ DE 3 ó 5 FORMATGES

Selection of 3 or 5 Cheeses

16/25

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL EN CASO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS.

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL EN CAS D'AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES.

ASK OUR STAFF FOR ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES

Clàssic 70

MENÚ CLÁSICO 70

del Claris

VIERA, PANCETA MALDONADO, SETAS Y BEURRE BLANC

VIEIRA, CANSALADA MALDONADO, BOLETS I BEURRE BLANC

Scallop, Maldonado Bacon, Mushrooms and Beurre Blanc

PASTA CALAMARATA, PULPO CONFITADO Y ACEITUNAS TAGGIASCHE

PASTA CALAMARATA, POP CONFITAT I OLIVES TAGGIASCHE

Pasta Calamarata, Confit Octopus and Taggiasche Olives

RODABALLO SALVAJE A LA BILBAÍNA

TURBOT SALVATGE A LA BILBAÍNA

Wild Turbot in Bilbao Style

OR

CORDERO CONFITADO, SETAS, FLOR DE CALABACÍN Y ANISADOS

XAI CONFITAT, BOLETS DE TEMPORADA, FLOR DE CARBASSÓ I ANISATS

Confit Lamb, Seasonal Mushrooms, Zucchini Blossom and Anise Flavor

TARTA DE QUESO CON HELADO DE MANZANA A LA SIDRA

PASTÍS DE FORMATGE AMB GELAT DE POMA A LA SIDRA

Cheesecake with Apple Cider Ice Cream

Degustació 95

MENÚ DEGUSTACIÓN 95

del Claris

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA Y NUESTRA GILDA

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I LA NOSTRA GILDA

Welcome Cava and Our Gilda

GAZPACHO DE CEREZAS Y GAMBAS AL AJILLO

GASPATXO DE CIRERES I GAMBES AMB ALLADA

Cherry Gazpacho Cold Soup with Shrimps and Garlic

VEGETALES ENCURTIDOS Y VENTRESCA DE ATÚN BLUEFIN

AMANIDA DE VEGETALS ENVINAGRATS I VENTRESCA DE TONYINA BLUEFIN

Salad of Pickled Vegetables and Bluefin Tuna Belly

SUQUET DE ROCA Y SALMONETE CON CHALOTAS GLASEADAS

SUQUET DE MOLL I PEIX DE ROCA AMB ESCALUNYES GLASEJADES

Rock Fish and Red Mullet Suquet Stew with Glazed Shallots

PRESA IBÉRICA BRASEADA CON TOQUES MEDITERRÁNEOS

PRESA IBÈRICA BRASADA AMB TOCS MEDITERRANIS

Braised Iberian Pork with Mediterranean Nuances

FRUTOS ROJOS DE PRIMAVERA CON TEXTURAS DE PISTACHO

FRUITA DEL BOSC DE PRIMAVERA AMB TEXTURES DE FESTUC

Spring Red Berries with Pistachio Textures

ORÍGENES DEL CHOCOLATE

ORÍGENS DE LA XOCOLATA

Origins of Chocolate

CAFÉ Y PETIT FOURS

CAFÈ I PETIT FOURS

Coffee and Petit Fours