



---

*Per a Compartir*

---

## PARA COMPARTIR

---

*To Share*

---

### JAMÓN IBÉRICO 'PURO DE BELLOTA'

*PERNIL IBÈRIC 'PUR DE GLA' - IBERIAN HAM 'PURE ACORN'*

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

---

### GUIISO DE SETAS, BACALAO MANTECADO Y HUEVO CURADO

*GUISAT DE BOLETS, BACALLÀ MANTEGAT I OUCURAT*  
*MUSHROOMS STEW, BUTTERED COD AND CURED EGG*

26

### CEVICHE DE CORVINA Y MATICES TROPICALES

*CEVICHE DE CORBALL I MATISOS TROPICALS*  
*CORVINA FISH CEVICHE AND TROPICAL NUANCES*

26

### 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

### ENSALADA DE TOMATE ECO, VENTRESCA Y ACEITUNAS

*AMANIDA DE TOMÀQUET ECO, VENTRESCA I OLIVES*  
*ECO TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND OLIVES*

24

### CAPPELLETTI DE SCAMORZA, SEPIA, BOTARGA Y CÍTRICOS

*CAPPELLETTI DE SCAMORZA, SÍPIA, BOTÀRIGA I CÍTRICS*  
*SCAMORZA, CUTTLEFISH, BOTARIGA AND CITRUS CAPELLETTI*

26

### VIEIRA, PANCETA MALDONADO, SETAS Y BEURRE BLANC

*VIEIRA, CANSALADA MALDONADO, BOLETS I BEURRE BLANC*  
*SCALLOP, MALDONADO BACON, MUSHROOMS AND BEURRE BLANC*

26

### CANELÓN DE BOGAVANTE A LA BULLABESA

*CANELÓ DE LLAMÀNTOL A LA BULLABESA*  
*LOBSTER CANNELONI À LA BOUILLABAISSE*

29

### GAZPACHO DE CEREZAS Y GAMBAS AL AJILLO

*GASPATXO DE CIRERES I GAMBES A L'ALLET*  
*CHERRY GAZPACHO WITH FRIED GARLIC AND SHRIMPS*

26

## MAR Y MONTAÑA

ARROZ DEL DELTA, ANGUILA AHUMADA  
Y ALCACHOFAS DEL PRAT

*ARRÒS DEL DELTA, ANGUILA FUMADA I CARXOFES DEL PRAT  
EBRO DELTA RICE, SMOKED EEL AND 'EL PRAT' ARTICHOKE*

29

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 BILBAÍNA*

*WILD TURBOT IN BILBAIN STYLE*

36

LOMO DE BACALAO Y ESPÁRRAGO VERDE

*MORRO DE BACALLÀ I ESPÀRREC VERD*

*COD LOIN AND GREEN ASPARAGUS*

30

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 BRASSEJADA AMB TOCS MEDITERRANIS*

*BRAISED IBERIAN PORK WITH MEDITERRANEAN NUANCES*

34

CORDERO CONFITADO, LABNEH Y GRANADA

*XAI CONFITAT, LABNEH I MAGRANA*

*LAMB CONFIT, LABNEH AND POMEGRANATE*

34

1 KILO DE CHULETÓN MADURADO  
A LA BRASA Y CON SUS GUARNICIONES

*1 KILO DE MITJANA DE VEDELLA MADURADA*

*A LA BRASA I AMB LES SEVES GUARNICIONS*

*1 KILO OF GRILLED MATURED STEAK*

*WITH ITS SIDE GARNISH*

78

---

*Les Postres*

---

## LOS POSTRES

---

*Desserts*

---

### TARTA DE QUESO CON HELADO DE NÍSPERO Y SAÚCO

*PASTÍS DE FORMATGE AMB GELAT DE NESPRA I SAÜC*

*CHEESE CAKE WITH LOQUAT AND ELDERBERRY ICE CREAM*

### FRUTA DE TEMPORADA

*FRUITA DE TEMPORADA*

*SEASONAL FRUIT*

### TATIN DE PLÁTANO CON VAINILLA TOSTADA

*TATIN DE PLÀTAN AMB VAINILLA TORRADA*

*BANANA TATIN WITH TOASTED VANILLA*

### HABAS DE CACAO Y CAFÉ

*FAVES DE CACAUT CAFÈ*

*COCOA AND COFFEE BEANS*

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.*

---

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

CANELÓN DE BOGAVANTE A LA BULLABESA

CANELÓ DE LLAMÀNTOL A LA BULLABESA

LOBSTER CANNELONI À LA BOUILLABAISSE

RODABALLO SALVAJE A LA BILBAÍNA

TURBOT SALVATGE A LA BILBAÍNA

WILD TURBOT IN BILBAIN STYLE

OR

CORDERO CONFITADO, LABNEH Y GRANADA

XAI CONFITAT, LABNEH I MAGRANA

LAMB CONFIT, LABNEH AND POMEGRANATE

TARTA DE QUESO CON HELADO DE NÍSPERO Y SAÚCO

PASTÍS DE FORMATGE AMB GELAT DE NÈSPRA I SAÛC

CHEESE CAKE WITH LOQUAT AND ELDERBERRY ICE CREAM

---

Robust 95

---

## MENÚ ROBUSTO 95

---

del Claris

---

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

WELCOME CAVA

LA NUESTRA GILDA

LA NOSTRA GILDA

OUR GILDA

GAZPACHO DE CEREZAS Y GAMBAS AL AJILLO

GASPATXO DE CIRERES I GAMBES A L'ALLET

CHERRY GAZPACHO WITH FRIED GARLIC AND PRAWNS

CAPPELLETTI DE SEPIA, SCAMORZA, BOTARGA Y CITRICOS

CAPPELLETTI DE SÍPIA, SCAMORZA, BOTÀRIGA I CÍTRICS

CUTTLEFISH, SCAMORZA AND BOTARIGA CAPPELLETTI

LOMO DE BACALAO Y ESPÁRRAGO VERDE

MORRO DE BACALLÀ I ESPÀRREC VERD

COD LOIN AND GREEN ASPARAGUS

PRESA IBÉRICA BRASEADA CON TOQUES MEDITERRÁNEOS

PRESA IBÈRICA BRASSEJADA AMB TOCS MEDITERRANIS

BRAISED IBERIAN PORK WITH MEDITERRANEAN NUANCES

FRUTA DE TEMPORADA

FRUITA DE TEMPORADA

SEASONAL FRUIT

CAFÉ, CHOCOLATE, VAINILLA

CAFÈ, XOCOLATA, VAINILLA

COFFEE, CHOCOLATE, VANILLA

CAFÉ Y PETIT FOURS

CAFÈ I PETIT FOURS

COFFEE AND PETIT FOURS