



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

ALCACHOFA DEL PRAT, FOIE Y PERIGORD TRUFADA

CARXOFA DEL PRAT, FOIE I PERIGORD TRUFADA

EL PRAT ARTICHOKE, FOIE AND TRUFFLED PERIGORD

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

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

GNOCCHI AL CACCIUCCO DE MARISCOS Y RUBIO

GNOCCHI AL CACCIUCCO DE MARISC I LLUERNA ROSSA

GNOCCHI WITH SEAFOOD AND TUB GURNARD CACCIUCCO

26

VIEIRA, PANCETA MALDONADO, SETAS Y BEURRE BLANC

VIEIRA, CANSALADA MALDONADO, BOLETS I BEURRE BLANC

SCALLOP, MALDONADO BACON, MUSHROOMS AND BEURRE BLANC

26

CREMA DE BOGAVANTE, CIGALAS Y SETAS AHUMADAS

CREMA DE LLAMÀNTOL, ESCAMARLANS I BOLETS FUMATS

CREAM OF LOBSTER, PRAWNS AND SMOKED MUSHROOMS

29

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

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

MAR Y MONTAÑA DE PEROL Y ANGUILA AHUMADA

MAR I MUNTANYA DE PEROL I ANGUILA FUMADA

SURF AND TURF WITH PEROL SAUSAGE AND SMOKED EEL

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 BRASADA AMB TOCS MEDITERRANIS

BRAISED IBERIAN PORK WITH MEDITERRANEAN NUANCES

34

CORDERO CONFITADO, SETAS, CASTAÑA Y SALSA DE IDIAZÁBAL

XAI CONFITAT, BOLETS DE TEMPORADA, CASTANYES I SALSA D'IDIAZÁBAL

CONFIT LAMB, SEASONAL MUSHROOMS, CHESTNUTS AND IDIAZABAL CHEESE SAUCE

34

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA

CON TEXTURAS DE CALABAZA

GALTA DE VEDELLA CONFITADA AMB TEXTURES DE CARABASSA

CONFIT BEEF CHEEK WITH PUMPKIN TEXTURES

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

MAÍZ Y PALOMITAS

BLAT DE MORO I CRISPETES

CORN AND POPCORN

BABÁ CLÁSICO AL RON CON MERENGUE

BABÀ CLÀSSIC AL ROM AMB MERENGA

CLASSIC RUM BABA WITH MERINGUE

HABA DE CACAO Y FRUTOS SECOS

FAVA DE CACAU I FRUITA SECA

COCOA BEAN AND NUTS

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

GNOCCHI AL CACCIUCCO DE MARISCOS Y RUBIO

GNOCCHI AL CACCIUCCO DE MARISC I LLUERNA ROSSA

GNOCCHI WITH SEAFOOD AND TURBOT CACCIUCCO

RODABALLO SALVAJE A LA BILBAÍNA

TURBOT SALVATGE A LA BILBAÍNA

WILD TURBOT IN BILBAIN STYLE

OR

CORDERO CONFITADO, SETAS, CASTAÑA Y SALSA DE IDIAZÁBAL

XAI CONFITAT, BOLETS DE TEMPORADA, CASTANYES I SALSA D'IDIAZÁBAL

CONFIT LAMB, SEASONAL MUSHROOMS, CHESTNUTS AND IDIAZABAL CHEESE SAUCE

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

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

WELCOME CAVA

NUESTRA GILDA

LA NOSTRA GILDA

OUR GILDA

VEGETALES ENCURTIDOS Y VENTRESCA DE ATÚN BLUEFIN

AMANIDA DE VEGETALS ENVINAGRATS I VENTRESCA DE TONYINA BLUEFIN

SALAD OF PICKLED VEGETABLES AND BLUEFIN TUNA BELLY

CREMA DE BOGAVANTE, CIGALAS Y SETAS AHUMADAS

CREMA DE LLAMANTOL, ESCAMARLANS I BOLETS FUMATS

CREAM OF LOBSTER, PRAWNS AND SMOKED MUSHROOMS

MAR Y MONTAÑA DE PEROL Y ANGIUILA AHUMADA

MAR I MUNTANYA DE PEROL I ANGIUILA FUMADA

SURF AND TURF WITH PEROL SAUSAGE AND SMOKED EEL

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON TEXTURAS DE CALABAZA

GALTA DE VEDELLA CONFITADA AMB TEXTURES DE CARABASSA

CONFIT BEEF CHEEK WITH PUMPKIN TEXTURES

MAÍZ Y PALOMITAS

BLAT DE MORO I CRISPETES

CORN AND POPCORN

HABA DE CACAO Y FRUTOS SECOS

FAVA DE CACAU I FRUITA SECA

COCOA BEAN AND NUTS

CAFÉ Y PETIT FOURS

CAFÈ I PETIT FOURS

COFFEE AND PETIT FOURS