



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

VICHYSOISE DE ESPÁRRAGO BLANCO CON TARTAR DE  
TXANGURRO Y ENCURTIDOS

*VICHYSOISSE D'ESPÀRREC BLANC AMB TARTAR DE TXANGURRO I ENVINAGRATS*

*White Asparagus Vichyssoise with Crab Tartare and Pickles*

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 BOSCH 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 Bilbain 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

VICHYSOISE DE ESPÁRRAGO BLANCO CON

TARTAR DE TXANGURRO Y ENCURTIDOS

VICHYSOISE D'ESPÀRREC BLANC AMB TARTAR DE TXANGURRO I ENVINAGRATS

White Asparagus Vichyssoise with Crab Tartare and Pickles

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 BOSCO 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