

Nos gusta Barcelona. Nos gusta su tierra, su mar, su montaña. Por eso hemos hecho una selección de los mejores ingredientes de cercanía y temporada para ofrecer los platos de siempre con un aire más fresco.

We love Barcelona. We like its sea, its fields, its land. This is why we made a selection of the best seasonal and local-grown products to offer our best dishes with a breath of fresh air.

Platillos

Ideal para compartir/ To share

Coca de pan con tomate <i>Thin crispy bread with tomato</i>	2,10€
Las bravas elPassatge <i>House baked potatoes with spicy sauce</i>	5,00€
Croquetas de jamón ibérico (unidad) <i>Iberic ham croquettes (by piece)</i>	1,20€
Navajas a la plancha con cítricos <i>Grilled sea knives with citrics</i>	13,00€
Anchoas "00" del Cantábrico (unidad) <i>Cantabrian anchovies "00" (by piece)</i>	2,50€
Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito y cebolla tierna <i>Seasonal tomato salad with tuna and sweet onion</i>	8,00€
Jamón Ibérico de bellota Martín Raventós <i>Iberic Ham</i>	16,00€
Gambas de Palamós a la plancha (unidad) <i>Palamós prawns (by piece)</i>	4,90€

Entrantes

Ligeros para empezar/ Starters

Ensalada de la huerta <i>Garden salad</i>	8,50€
Ensalada César <i>Ceasar salad</i>	9,00€
Parpadelle fresco, berenjena y salsa de albahaca <i>Parpadelle, eggplant and basil sauce</i>	10,50€
Burrata con tomates semidulces asados y oliva Kalamata <i>Burrata with roasted sweet tomatos and Kalamata olives</i>	12,50€
Huevo a baja temperatura, foie poelé y ceps <i>Poached egg, foie poelé and ceps</i>	13,00€

Raw Bar

Ostras del Delta del Ebro (unidad) <i>Oysters from the Delta del Ebro (by piece)</i>	3,00€
Caviar Nacarí de la Vall d'Aran (10 gr)	24,00€

Pescados

Frescos del día/ Fresh fish

Solomillo de atún, setas de temporada y ajos tiernos <i>Tuna steak with sauteed seasonal vegetables</i>	14,00€
Arroz meloso de la Barceloneta <i>Creamy fish rice from the Barceloneta</i>	15,50€
Pescado de lonja salvaje en papillote con verduritas <i>Fresh fish cooked in "papillote" with vegetables</i>	17,00€
Rodaballo con berberechos en suquet y tirabeques <i>Turbot with cockles</i>	19,00€

Carnes

De cercanía/ Nearby farming meat

Carpaccio de presa Ibérica, aceite de vainilla y nueces de macadamia <i>Iberian pork loin carpaccio with vainilla oil and macadamia nuts</i>	11,00€
Picantón de granja asado con salvia y limón <i>Farm poussin cooked in sage and lemon</i>	13,00€
Steak tartar	17,00€
Cochinillo de Aranda crujiente con chutney de mango <i>Crispy chucklin pig with mango chutney</i>	19,00€
Solomillo de ternera, patata ratte y jugo de trufa <i>Sirloin steak with potatoes</i>	21,00€
Chuletón de buey- 1 kg, 3 meses maduración-tempura de padrón y cherrys (2 personas, precio por persona) <i>Large steak -1kg (2 persons, price per person)</i>	24,00€

Postres

De elaboración propia/ Desserts

Sopa de melón y menta con helado de naranja sanguina <i>Melon soup with mint and orange ice cream</i>	6,00€
Tarta fina de crema y frutos rojos <i>Tart with cream and red fruits</i>	6,00€
Coulant de chocolate con helado de leche de almendras <i>Chocolate coulant with almond milk ice cream</i>	6,00€
Degustación de helados artesanos <i>Selection of artisan ice cream</i>	5,00€