

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.

*Ens agrada Barcelona. Ens agrada el seu mar, la seva terra, la montanya. Per això hem fet una selecció dels millors ingredients de proximitat i temporada per oferir els plats de sempre amb un aire més fresc.*

## Platillos

Ideal para compartir/ Per compartir

Coca de pan con tomate <i>Coca de pa amb tomàquet</i>	2,10€
Las bravas elPassatge <i>Les braves elPassatge</i>	5,00€
Croquetas de jamón ibérico (unidad) <i>Croquetes de pernil ibéric (unitat)</i>	1,20€
Navajas a la plancha con cítricos <i>Navalles a la plantxa amb cítrics</i>	13,00€
Anchoas "00" del Cantábrico (unidad) <i>Anxoves "00" del Cantàbric (unitat)</i>	2,50€
Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito y cebolla tierna <i>Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i ceba tendre</i>	8,00€
Jamón Ibérico de bellota Martín Raventós <i>Pernil ibéric de glà</i>	16,00€
Gambas de Palamós a la plancha (unidad) <i>Gambes de Palamós a la planxa (unitat)</i>	4,90€

## Entrantes

Ligeros para empezar/ Lleugers per a començar

Ensalada de la huerta <i>Amanida de l'hort</i>	8,50€
Ensalada César <i>Amanida Cesar</i>	9,00€
Parpadelle fresco, berenjena y salsa de albahaca <i>Parpadelle fresc, albergínia i salsa alfàbrega</i>	10,50€
Burrata con tomates semidulces asados y oliva Kalamata <i>Burrata amb tomàquets rostits semidolços i oliva Kalamata</i>	12,50€
Huevo a baja temperatura, foie poelé y ceps <i>Ou a baixa temperatura, foie poelé i ceps</i>	13,00€

## Raw Bar

Ostras del Delta del Ebro (unidad) <i>Ostres del Delta de L'Ebre (unitat)</i>	3,00€
Caviar Nacarí de la Vall d'Aran (10 gr)	24,00€

## Pescados

Frescos del día/ Fresc del día

Solomillo de atún, setas de temporada y ajos tiernos <i>Filet de tonyina, bolets i alls tendres</i>	14,00€
Arroz meloso de la Barceloneta <i>Arròs melòs de la Barceloneta</i>	15,50€
Pescado de lonja salvaje en papillote con verduras <i>Peix de llotja salvatge en papillote amb verduretes</i>	17,00€
Rodaballo con berberechos en suquet y tirabeques <i>Turbot amb escopinyes en suquet i tirabecs</i>	19,00€

## Carnes

De cercanía/ De proximitat

Carpaccio de presa Ibérica, aceite de vainilla y nueces de macadamia <i>Carpaccio de presa Ibérica, oil de vainilla i nous de macadamia</i>	11,00€
Picantón de granja asado con salvia y limón <i>Picantó de granja rostit amb sàlvia i llimona</i>	13,00€
Steak tartar	17,00€
Cochinillo de Aranda crujiente con chutney de mango <i>Garrí d'Aranda cruixent amb chutney de mango</i>	19,00€
Solomillo de ternera, patata ratte y jugo de trufa <i>Filet de vedella, patata ratte i salsa de tòfona</i>	21,00€
Chuletón de buey- 1 kg, 3 meses maduración-tempura de padrón y cherrys (2 personas, precio por persona) <i>"Chuletón" de bou -1kg, 3 mesos de maduració (2 persones, preu per persona)</i>	24,00€

## Postres

De elaboración propia/ D'elaboració pròpia

Sopa de melón y menta con helado de naranja sanguina <i>Sopa de meló i menta amb gelat de taronja</i>	6,00€
Tarta fina de crema y frutos rojos <i>Tarta fina de crema i fruits vermells</i>	6,00€
Coulant de chocolate con helado de leche de almendras <i>Coulant de xocolata i gelat de llet d'ametlla</i>	6,00€
Degustación de helados artesanos <i>Degustació de gelats artesanals</i>	5,00€