

¡Estamos de vuelta!

Hemos creado una carta pensada para dejarte llevar por una cocina con influencias japonesas y mediterráneas, sin olvidarnos de los gustos más tradicionales, los de aquí.

## OSTRAS

Al natural  
limón y pimienta nº2  
- 3.7 -

4\*

Jugo kimchi  
y queso Comté nº2  
- 4.1 -

3,4,5\*

Ahumada  
al momento nº0  
- 4.7 -

4\*

## CUARTO FRÍO

Tartar de atún con perfumes de Asia *Salsa miso, salicornia y aceite de lima Kaffir* - 13 - 1,5,8\*

Carpaccio de picaña madurada *salsa de ajos asados y mostaza* - 12.5 - 1,6\*

Carpaccio de gamba roja *Lima, mayonesa de estragón y gelatina bloody mary* - 14.5 - 1,2,4\*

Burrata ahumada *Chutney de calabaza, peras glaseadas y garrapiñadas* - 13.5 - 3,7\*

## LOS INTOCABLES

Bravas de la Mundana  
*Alioli ahumado y salsa brava*  
- 7.5 - 2,3,5\*

Huevo sorpresa  
*Puré de patata, yema trufada y  
espuma carbonara*  
- 9.5 - 1,2,3\*

Croqueta de asado  
*Ternera, cerdo y pollo*  
- 2.45 - 1,2,3\*

Calamares asiáticos  
*Con polvo chilli, lima rallada  
y mayonesa de kimchi*  
- 11.5 - 1,2,5,6\*

Arroz de Cap i Pota y anguila  
*Con "Rouille" y salsa teriyaki*  
- 14.5 - 1,2,4,5,8\*

Puerros braseados, idiazábal  
*Vinagreta de ceniza y brotes*  
- 9.5 - 3,6\*

## CUARTO CALIENTE

Tonkatsu de secreto Ibérico *Alcaparras fritas, chips y salsa Café París* - 13.5 - 1,2,3,6\*

Costillas Koreanas *A la brasa, jengibre, cacahuete, cilantro y kimchy casero* - 13.5 - 1,7,8\*

Dados de Carrillera *Curry rojo, trompetas de la muerte, maíz y granada* - 13.5 - 1,3,8\*

Bun de rabo de toro *Crudité de hinojo y salsa yogurt* - 4.8 - 1,2,3\*

Bun de Pulled pork *Encurtidos caseros y mayonesa de lima* - 4.2 - 1,2\*

Cordero a la naranja *Al ras Al hanout, coliflor crujiente y menta fresca* - 13.5 - 1,3\*

Txangurro gratinado *con gofre de albahaca* - 14.5 - 1,2,3,4\*

... QUE NO FALTE Pan "de punxes" Mantequilla ahumada - 3.8 - 1,3\* (opción sin gluten disponible)

gluten 1

huevos 2

lácteos 3

marisco 4

pescado 5

mostaza 6

frutos secos 7

soja 8

Hem tornat!

Hem creat una carta pensada per a deixar-te portar en una cuina amb influències japoneses i mediterrànies, sense oblidar-nos dels gustos més tradicionals, els d'aquí

## OSTRES

Al natural  
l·limona i pebre nº2  
- 3.7 -  
4\*

Suc kimchi  
i formatge Compté nº2  
- 4.1 -  
3,4,5\*

Fumada  
al moment nº0  
- 4.7 -  
4\*

## PARTIDA FREDA

Tartar de tonyina amb aromes d' Àsia Salsa miso, salicornia i oli de llima Kaffir - 13 - 1,5,8\*

Carpaccio de picanya salsa d'alls rostits i mostassa- 12.5- 1,6\*

Carpaccio de gamba vermella Llima, maionesa d' estragó i gelatina bloody mary - 14.5 - 1,2,4\*

Burrata Fumada Chutney de carbassa, peres setinades i garrapinyats - 13.5 - 3,7\*

## ELS INTOCABLES

Braves de la Mundana  
All-i-oli fumat i salsa brava  
- 7.5 - 2,3,5\*

Ou sorpresa  
Puré de patata, rovell trufat  
i escuma carbonara  
- 9.5 - 1,2,3\*

Croqueta de rostít  
Vedella, porc i pollastre  
- 2.45 - 1,2,3\*

Calamars asiàtics  
Pols xili, llima ratllada  
i maionesa kimchi  
- 11.5 - 1,2,5,6\*

Arròs de Cap i Pota i anguila  
Amb "Rouille" i salsa teriyaki  
- 14.5 - 1,2,4,5,8\*

Porros a la brasa, idiazábal  
Vinagreta de cendra i brots  
- 9.5 - 3,6\*

## PARTIDA CALENTA

Tonkatsu de secret Ibèric Tàperes fregides, chips i Salsa Cafè París - 13.5 - 1,2,3,6 \*

Costelles Coreanes A la brasa, gingebre, cacauet, coriandre i kimchy casolà - 13.5 - 1,7,8\*

Daus de Carrillera amb curri vermell, trompetes de la mort, blat de moro i magrana - 13.5 - 1,3,8\*

Bun de cua de bou Crudité de fonoll i salsa iogurt - 4.8 - 1,2,3\*

Bun de Pulled pork Encurtits casolans i maionesa de llima - 4.2 - 1,2\*

Xai a la taronja Al ras Al hanout, coliflor cruixent i menta fresca - 13.5 - 1,3\*

Txangurro gratinat amb gofre d'alfábrega - 14.5 - 1,2,3,4\*

... QUE NO FALTI Pà de punxes Mantega fumada - 3.8 - 1,3 \*(opció sense gluten disponible)

gluten 1

ous 2

láctic 3

marisc 4

peix 5

mostssa 6

fruits secs 7

soja 8

*We are come back!*  
*We have created a menu to let you go in a kitchen with Japanese and Mediterranean influences,*  
*without forgetting the more traditional tastes, those here. Enjoy it!*

## OYSTERS

Natural (raw),lemon  
and black pepper nº2  
- 3.7 -  
4\*

kimchi's juice and  
Comte cheese nº2  
- 4.1 -  
3,4,5\*

Smocked  
at the moment nº0  
- 4.7 -  
4\*

## COLD ROOM

Tuna tartar with Asian flavours *Sauce miso, salicornia and lime Kaffir oil* - 13 - 1,5,8\*

Picaña's (Rump Cap) carpaccio *roasted garlic sauce and mustard* - 12.5 - 1,6\*

Red shrimp carpaccio *Lime, tarragon mayonnaise and bloody mary jelly* - 14.5 - 1,2,4\*

Smoked Burrata *Pumpkin Chutney, glazed pears and sugarplum* - 13.5 - 3,7 \*

## UNTOUCHABLE

Bravas de la Mundana  
*Smoked aioli and salsa brava*  
- 7.5 - 2,3,5 \*

Surprise Egg  
*Mashed potatoes, truffled yolk  
and carbonara foam*  
- 9.5 - 1,2,3\*

Roast croquette  
*Beef, pork and chicken*  
- 2.45 - 1,2,3\*

Asian Squid  
*With chilli powder, grated lime  
and kimchi mayonnaise*  
- 11.5 - 1,2,5,6 \*

Rice of Cap i Pota and eel  
*With "Rouille" and salsa teriyaki*  
- 14.5 - 1,2,4,5,8\*

Grilled leeks, idiazábal cheese  
*cinder vinaigrette and sprouts*  
- 9.5 - 3,6\*

## HOT CHAMBER

Tonkatsu of iberic secret *Café París Sauce* - 13.5 - 1,2,3,6 \*

Korean Ribs *Ginger, peanut and y coriander* - 13.5 - 1,7,8\*

Flesh on jaw *with red curry, mushrooms, corn and pomegranate* - 13.5 - 1,3,8\*

Bull's tail bun *Fennel and yogurt*- 4.8 - 1,2,3\*

Pulled pork bun *homemade pickles*- 4.2 - 1,2\*

Lamb with orange *Al ras al hanout, crispy cauliflower and fresh mint*- 13.5 - 1,3 \*

Grilled Txangurro *with basil waffle* - 14.5 - 1,2,3,4\*

... NOT MISSING Bread "de punxes" smocked butter - 3.8 - 1,3\* (available free gluten option)

gluten 1    eggs 2    dairy 3    sellfish 4    fish 5    mustard 6    peanuts 7    soya 8