

¡Hola!

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, remolacha en almíbar, dátiles y anacardos garrapiñados* - 13.5 - 3,7*

Puerros braseados, idiazábal *Vinagreta de ceniza y brotes* 12.5 - 3,6*

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*

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

CUARTO CALIENTE

Flor de gírgola a la brasa *Queso ricotta y salsa satay* - 12.5 - 1,3,6,7,8*

Coliflor asada *Alcaparras fritas, hojas de curry fritas y salsa Café París* - 13.5 - 1,2,3,6*

Pulpo a la brasa *Col kale, melocotón de viña y salsa beurre blanc* - 15.5 - 3,4*

Bacalao confitado *salsa de queso idiazábal y especias indias* - 14.5 - 1,3,5*

Katsu Sando (bikini japonés) de secreto ibérico *Mole poblano, col lombarda fermentada y ají amarillo* - 14.5 - 1,3,6,5*

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

... **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

Hola!

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 n°2
- 3.7 -

4*

Suc kimchi
i formatge Compté n°2
- 4.1 -

3,4,5*

Fumada
al moment n°0
- 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 carabassa, remolatxa en almívar, dàtils i anacards garapinyats - 13.5 - 3,7*

Porros a la brasa, idiazábal Vinagreta de cendre i brots - 12.5 - 3,6*

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*

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

PARTIDA CALENTA

Flor de gírgola a la brasa formatge ricotta i salsa satay - 12.5 - 1,3,6,7,8*

Coliflor al forn Tàperes fregides, fulles de curri fregides i salsa Cafè París - 13.5 - 1,2,3,6*

Pop a la brasa col kale, préssec de vinya i salsa beurre blanc - 15.5 - 3,4*

Bacallà confitat salsa de formatge idiazábal i espècies índies - 14.5 - 1,3,5*

Katsu Sando (bikini japonès) de secret ibèric Mole poblano, col lombarda fermentada i ají groc - 14.5 - 1,3,6,5*

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

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

gluten 1

ous 2

làctic 3

marisc 4

peix 5

mostassa 6

fruits secs 7

soja 8

Hi!

We have created a menu to let you experience a kitchen with Japanese and Mediterranean influences, without forgetting the more traditional flavours, those here. Enjoy!

OYSTERS

All natural, lemon and
black pepper n°2
- 3.7 -
4*

Kimchi juice and Comte
cheese n°2
- 4.1 -
3,4,5*

Smoked
to order n°0
- 4.7 -
4*

COLD ROOM

Asian inspired tuna tartar *Miso, samphire and Kaffir lime oil* - 13 - 1,5,8*

Picaña beef 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 sugared pumpkin seeds* - 13.5 - 3,7 *

Grilled leeks, idiazábal cheese *Cinder vinaigrette and sprouts* - 12.5 - 3,6*

HOUSE SPECIALITIES

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

Egg surprise
*Pureed potatoes, truffled yolk
and carbonara foam*
- 9.5 - 1,2,3*

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

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

Cap i Pota rice with eel
With "Rouille" and salsa teriyaki
- 14.5 - 1,2,4,5,8*

Grilled Korean ribs
*ginger, peanuts, coriander
and kimchi*
- 13.5 - 1,7,8*

HOT DISHES

Grilled Girgola *with ricotta cheese and satay sauce* - 12.5 - 1,3,6,7,8*

Grilled cauliflower *with fried caper, fried curri leaves and Cafè Paris sauce* - 13.5 - 1,2,3,6*

Grilled octopus *with kale cabbage, peaches and beurre blanc sauce* - 15.5 - 3,4*

Cod confit *Idiazábal cheese sauce and indian spices* - 14.5 - 1,3,5*

Katsu Sando (japanese sandwich) of iberian pork *Mole poblano, red cabbage and yellow aji* - 14.5 - 1,3,6,5*

oxtail bull bun *fennel, crudites and yogurt sauce* - 4.8 - 1,2,3*

... **DO NOT MISS** Bread "de punxes" with smoked butter - 3.8 - 1,3* (gluten free option available)

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