

Hemos creado una carta con influencias japonesas, francesas y Mediterráneas entre otras, pensada para compartir. Recomendamos 2-3 platos por persona.

PARTIDA DE OSTRAS

- Al natural limón y pimienta
- 4.9 - 4*
- Jugo kimchy y queso Comté
- 5.3 - 3,4,5*
- Ahumada al momento con madera de castaño
- 5.3 - 4*
- Gratinada con pesto de shisho y pistachos
- 5.3 - 1,4,7*

PARTIDA FRÍA

- Caballa marinada y ahumada
Escabeche de curry rojo y huevos de codorniz - 14.5- 2,5*
- Carpaccio de ventresca de atún
con Gribiche y vinagreta thai - 23.5 - 2,5,8*
- Burrata ahumada
con romesco, escabeche de mirin, sake, setas y verduras - 16.5 - 3,7*
- Puerros braseados, idiazábal
Vinagreta de ceniza y brotes - 14 - 3,6*

LOS INTOCABLES

Te presentamos "los intocables", aquellos platillos considerados los clásicos del restaurante, imposibles de no escoger si es vuestra primera vez (¡o de repetir!)

- Tartar de atún con perfumes de Asia *Salsa miso, salicornia y aceite de lima Kaffir* - 16.5 - 1,5,8*
- Carpaccio de gamba roja *Lima, mayonesa de estragón y gelatina bloody mary* - 18.5 - 1,2,4*
- Croqueta *De asado o de jamón* - 3 - 1,2,3*
- Bravas de la Mundana *Alioli ahumado y salsa brava* - 9.5 - 2,3,4*
- Huevo sorpresa *Puré de patata, yema trufada y espuma carbonara* - 12.5 - 1,2,3*
- Briox relleno de rabo de toro *Sabayón ahumada* - 8.5 - 1,2,3,7*
- Arroz de Cap i Pota y anguila *Con "Rouille" y salsa teriyaki* - 18.5 - 1,2,4,5,8*
- Costillas Koreanas de cerdo *A la brasa, jengibre, cacahuete y cilantro* - 17.5 - 1,7,8*
- Katsu Sando* de secreto de cerdo ibérico *Mole, col lombarda fermentada y ají amarillo* - 16 - 1,3,5,6*

PARTIDA DE VEGETALES

- Milanesa de berenjena china
con salsa arrabiata y ricotta - 15.5- 1,2,3,7*
- Flor de gírgola a la brasa
Queso ricotta y salsa brava - 16.5 - 1,3,7,8*
- Coliflor asada
Alcaparras y hojas de curry fritas con salsa Café París - 15.5 - 1,3,6*

PARTIDA CALIENTE

- Bacalao confitado *con mejillones, salsa miso y azafrán* - 17.5 - 1,4*
- Arroz de pies de cerdo *Con tuétano, picada de pistachos y estragón* - 18.5 - 2,3,7*
- Corvina macerada *Curry verde y polenta frita* - 18.5 - 1,5,8*
- Lasaña crujiente de carrillera de ternera* *Con bearnesa y espinacas* - 17 - 1,2,3*
- Foie a la brasa* *Con boniato especiado y demi-glace de pollo rustido* - 19.5 - 1, 7, 8*
- Mollejas de ternera fritas* *Mojo verde y tubérculos* - 17.5 - 3, 8*

... QUE NO FALTE Pan "de punxes" Mantequilla ahumada - 4.7 - 1,3* (opción sin gluten disponible)

gluten 1 huevos 2 lácteos 3 marisco 4 pescado 5 mostaza 6 frutos secos 7 soja 8

Hem creat una carta amb influències japoneses, franceses i Mediterrànies entre altres, pensada per a compartir. Recomanem 2-3 plats per persona.

PARTIDA D'OSTRES

Al natural llimona i pebre n°2

- 4.9 - 4*

Suc kimchy i formatge Compté

- 5.3 - 3,4,5*

Fumada al moment amb fusta de castanyer

- 5.3 - 4*

Gratinada amb pesto de shisho i festucs

- 5.3 - 1,4,7*

PARTIDA FREDA

Verat marinat i fumat

*Escabetx de curri vermell i ous de guatlla - 14.5- 2,5**

Carpaccio de ventresca de tonyina

*amb Gribiche i vinagreta thai - 23.5 - 2,5,8**

Burrata fumada

Romesco, escabetx de mirin, sake, bolets i verdures

- 16.5 - 3,7*

Porros a la brasa, idiazábal

*Vinagreta de cendre i brots - 14 - 3,6**

ELS INTOCABLES

Et presentem "els intocables", aquells platerets considerats els clàssics del restaurant, impossibles de no triar si és la vostra primera vegada (o de repetir!)

Tartar de tonyina amb aromes d'Àsia *Salsa miso, salicornia i oli de llima Kaffir - 16.5 - 1,5,8**

Carpaccio de gamba vermella *Llima, maionesa d'estragó i gelatina bloody mary - 18.5 - 1,2,4**

Croqueta *De rostit o de pernil salat - 3 - 1,2,3**

Braves de la Mundana *All-i-oli fumat i salsa brava - 9.5 - 2,3,4**

Ou sorpresa *Puré de patata, rovell trufat i escuma carbonara - 12.5 - 1,2,3**

Briox farcit de cua de bou *Sabayón fumada - 8.5 - 1,2,3,7**

Arròs de Cap i Pota i anguila *Amb "Rouille" i salsa teriyaki - 18.5 - 1,2,4,5,8**

Costelles Coreanes de porc *A la brasa, gingebre, cacauets y coriandre - 17.5 - 1,7,8**

Katsu Sando de secret ibèric de porc *Mole, col lombarda fermentada i aji groc - 16 - 1,3,5,6**

PARTIDA DE VEGETALS

Milanesa d'albergínia xinesa
amb salsa arrabiata i ricotta

- 15.5- 1,2,3,7*

Flor de gírgola a la brasa
Formatge ricotta i salsa satay

- 16.5 - 1,3,7,8*

Coliflor al forn
*Alcaparres i fulles de curri fregides
amb salsa Café París*

- 15.5 - 1,3,6*

PARTIDA CALENTA

Bacallà confitat *amb musclos, salsa miso i safrà - 17.5 - 1,4**

Arròs de peus de porc *amb mèdul·la, picada de festucs i estragó - 18.5 - 2,3,7**

Corbina macerada *Curry verd i polenta fregida - 18.5 - 1,5,8**

Lassanya cruixent de galtes de vedella *amb bearnesa i espinacs - 17 - 1,2,3**

Foie a la brasa *amb boniato especiat i demi-glace de pollastre rostit - 19.5 - 1, 7, 8**

Lletons de vedella fregides *amb mojo verd i tubercles - 17.5 - 3, 8**

... QUE NO FALTI Pà de punxes Mantega fumada - 4.7 - 1,3* (opció sense gluten disponible)

gluten 1

ous 2

làctic 3

marisc 4

peix 5

mostassa 6

fruits secs 7

soja 8

*We have created a menu with Japanese, French and Mediterranean influences.
Designed to be shared. We recommend 2-3 dishes per person.*

OYSTERS

All natural, lemon and black pepper
- 4.9 - 4*

Kimchi juice and Comte cheese
- 5.3 - 3,4,5*

Smoked to order
- 5.3 - 4*

Gratin with shiso leaves and pistachio pesto
- 5.3 - 1,4,7*

COLD DISHES

Marinated and smoked mackerel
Marinated red curry and quail eggs - 14.5 - 2,5*

Tuna belly carpaccio
with Gribiche and thai vinaigrette - 23.5 - 2,5,8*

Smoked burrata
*Romesco sauce, pickled mirin,
sake, mushrooms and vegetables* - 16.5 - 3,7*

Grilled leeks, idiazabal cheese
with cinder vinaigrette and sprouts - 14 - 3,6*

THE UNTOUCHABLES

*Here are the "untouchables". The dishes that are considered the restaurant's classics,
Impossible not to choose if it's your first time. (Or repeat!)*

Asian inspired tuna tartare *Miso, samphire and kaffir lime oil* - 16.5 - 1,5,8*

Red shrimp carpaccio *Lime, tarragon mayonnaise and bloody mary jelly* - 18.5 - 1,2,4*

Roast or jam Croquette - 3 - 1,2,3*

Bravas de la Mundana *Smoked aioli and brava sauce* - 9.5 - 2,3,4*

Egg surprise *ureed potatoes, truffled yolk and carbonara foam* - 12.5 - 1,2,3*

Oxtail stuffed briox *And smoked sabayon* - 8.5 - 1,2,3,7*

Cap i Pota rice with eel *With "Rouille" and salsa teriyaki* - 18.5 - 1,2,4,5,8*

Grilled Korean pork ribs *Ginger, peanuts and coriander* - 17.5 - 1,7,8*

Katsu Sando of iberian pork *Mole, red cabbage and yellow aji* - 16 - 1,3,5,6*

VEGETABLE DISHES

Chinese aubergine milanesa
with arrabiata sauce and ricotta
- 15.5 - 1,2,3,7*

Grilled Girgola
with ricotta cheese and satay sauce
- 16.5 - 1,3,7,8*

Cauliflower
*with roasted capers, curry leaves and
and Cafe Paris sauce*
- 15.5 - 1,3,6*

WARM DISHES

Confit cod *with mussels, miso sauce and saffron* - 17.5 - 1,4*

Pig's feet rice *With marrow, chopped pistachios and tarragon* - 18.5 - 2,3,7*

Sea bass in a miso marinade *Green curry and fried polenta* - 18.5 - 1,5,8*

Crispy lasagna with beef cheeks, bearnaise sauce and spinach - 17 - 1,2,3*

Grilled foie with spiced sweet potato and roasted chicken demi-glace - 19.5 - 1, 7, 8*

Fried veal sweetbreads green mojo and tubers - 17.5 - 3, 8*

... DO NOT MISS

Bread "de punxes" with smoked butter - 4.7 - 1,3* (gluten free option available)

gluten 1

eggs 2

dairy 3

shellfish 4

fish 5

mustard 6

peanuts 7

soya 8