

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
- 5.1 - 4*
- Jugo kimchy y queso Comté
- 5.6 - 3,4,5*
- Ahumada al momento con madera de castaño
- 5.6 - 4*
- Ramen de jamón con velo de panceta
- 5.6 - 4*

PARTIDA FRÍA

- Burrata ahumada de temporada
Berenjena asada, tomate pasificado,
pesto de pistacho, focaccia
- 16.5 - 1,3,7*
- Caballa marinada y ahumada
Salsa tahini verde, edamame brasa,
limón y Kale crujiente - 15.5- 5*
- Steak tartar de ternera
Romesco de chipotle y papadum
- 17.5 - 1,2,6,7*

LOS INTOCABLES

Aquí llegan los intocables — platos que ya son clásicos de la casa. Si es tu primera vez, tienes que probarlos. Y si repites...seguro que ya los conoces.

- Tartar de atún con perfumes de Asia Salsa miso, salicornia y aceite de lima Kaffir - 17.5 - 1,5,8*
- Carpaccio de gamba roja Lima, mayonesa de estragón y gelatina bloody mary - 18.5 - 1,2,3,4*
- 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 - 9.5 - 1,2,3,7*
- Arroz de Cap i Pota y anguila Con "Rouille" y salsa teriyaki - 19.5 - 1,2,4,5,8*
- Costillas Koreanas de cerdo A la brasa, jengibre, cacahuete y cilantro - 18.5 - 1,7,8*
- Katsu Sando de secreto de cerdo ibérico Mole, col lombarda fermentada y ají amarillo - 17 - 1,2,3*

PARTIDA DE VEGETALES

Flor de gírgola a la brasa
Queso ricotta y salsa satay
- 16.5 - 3,7*

Puerros braseados, idiazábal
Vinagreta de ceniza y brotes
- 14 - 3,6*

Coliflor asada
Alcaparras y hojas de curry fritas
con salsa Café París
- 15.5 - 1,3,6*

PARTIDA CALIENTE

- Brocheta de panceta y pulpo con puré de céleri ahumado - 16.5 - 1,3,4,8*
- Arroz de pies de cerdo Con tuétano, picada de pistachos y estragón - 19.5 - 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*
- Llata de ternera Curry de zanahoria, maíz y coco - 17.5 - 1*

... 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 nº2
- 5.1 - 4*
- Suc kimchy i formatge Compté
- 5.6 - 3,4,5*
- Fumada al moment amb fusta de castanyer
- 5.6 - 4*
- Ramen de pernil amb vel de cansalada
- 5.6 - 4,5,8*

PARTIDA FREDA

- Burrata fumada
amb albergínia rostida, tomàquet passificat,
pesto de festuc i focaccia
- 16.5 - 3,7*
- Verat marinat i fumat
Salsa tahini verda, edamame a la brasa,
llimona i kale cruixent
- 15.5- 2,5*
- Steak tãrtar de vedella
Romesco de chipotle i papadum
- 17.5 - 1,2,6,7*

ELS INTOCABLES

Aquí teniu els intocables — plats que ja són clàssics de la casa. Si és el teu primer cop, els has de tastar. I si repeteixes... segur que ja els coneixes.

- Tartar de tonyina amb aromes d'Àsia Salsa miso, salicornia i oli de llima Kaffir - 17.5 - 1,5,8*
- Carpaccio de gamba vermella Llima, maionesa d'estrágó i gelatina bloody mary - 18.5 - 1,2,3,4*
- 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 - 9.5 - 1,2,3,7*
- Arròs de Cap i Pota i anguila Amb "Rouille" i salsa teriyaki - 19.5 - 1,2,4,5,8*
- Costelles Coreanes de porc A la brasa, gíngebre, cacauets y coriandre - 18.5 - 1,7,8*
- Katsu Sando de secret ibèric de porc Mole, col lombarda fermentada i ají groc - 17 - 1,2,3*

PARTIDA DE VEGETALS

Flor de gírgola a la brasa
Formatge ricotta i salsa satay
- 16.5 - 1,3,7*

Porros a la brasa, idiazábal
Vinagreta de cendre i brots
- 14 - 3,6*

Coliflor al forn
Alcaparres i fulles de curri fregides
amb salsa Café París
- 15.5 - 1,3,6*

PARTIDA CALENTA

- Broqueta de cansalada i pop amb puré d'api fumat - 16.5 - 1,3,4,8*
- Arròs de peus de porc amb mèdul·la, picada de festucs i estragó - 19.5 - 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*
- Llata de vedella Curry de pastanaga, blat de moro i coco - 17.5 - 1*

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

gluten 1 ous 2 láctic 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
- 5.1 - 4*
- Kimchi juice and Comte cheese
- 5.6 - 3,4,5*
- Smoked to order
- 5.6 - 4*
- Iberian ham ramen with pancetta veil
- 5.6 - 4,5,8*

COLD DISHES

- Smoked burrata
Roasted eggplant, semi-dried tomato,
pistachio pesto and focaccia
- 16.5 - 3,7*
- Marinated and smoked mackerel
Green tahini sauce, grilled edamame,
lemon and crispy kale
- 15.5- 2,5*
- Beef steak tartare
Chipotle romesco and papadum
- 17.5 - 1,2,6,7*

THE UNTOUCHABLES

Here come the untouchables — the dishes that have become true house classics. If it's your first time, you have to try them. And if you're coming back... you probably already know.

- Asian inspired tuna tartare Miso, samphire and kaffir lime oil - 17.5 - 1,5,8*
- Red shrimp carpaccio Lime, tarragon mayonnaise and bloody mary jelly - 18.5 - 1,2,3,4*
- Roast or ham 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 - 9.5 - 1,2,3,7*
- Cap i Pota rice with eel With "Rouille" and salsa teriyaki - 19.5 - 1,2,4,5,8*
- Grilled Korean pork ribs Ginger, peanuts and coriander - 18.5 - 1,7,8*
- Katsu Sando of iberian pork Mole, red cabbage and yellow aji - 17 - 1,3,6*

VEGETABLE DISHES

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

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

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

WARM DISHES

- Pork belly and octopus skewer with smoked celery purée - 14.5 - 1,3,4,8*
- Pig's feet rice With marrow, chopped pistachios and tarragon - 18.5 - 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*
- Beef chuck with carrot, corn & coconut curry - 17.5 - 1*

... 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