

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
- 5.5 - 4*
- Jugo kimchy y queso Comté
- 6.2 - 3,4,5*
- Ahumada al momento con madera de castaño
- 6.2 - 4*
- Ramen de jamón con velo de panceta
- 6.2 - 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 - 16- 5*
- Steak tartar de ternera
Romesco de chipotle y papadum
- 18.5 - 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* - 18.5 - 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* - 13.5 - 1,2,3*
- Briox relleno de rabo de toro *Sabayón ahumada* - 10.5 - 1,2,3,7*
- Arroz de Cap i Pota y anguila *Con "Rouille" y salsa teriyaki* - 21.5 - 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* - 18 - 1,2,3*

PARTIDA DE VEGETALES

Flor de gírgola a la brasa
Queso ricotta y salsa satay
- 17.5 - 3,7*

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

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

PARTIDA CALIENTE

- Brocheta de panceta y pulpo *con puré de céleri ahumado* - 17.5 - 1,3,4,8*
- Arroz de pies de cerdo *con tuétano, picada de pistachos y estragón* - 21.5 - 3,7*
- Corvina macerada *curry verde y polenta frita* - 18.5 - 1,5,8*
- Lasaña crujiente *de carrillera de ternera con bearnesa y espinacas* - 18.5 - 1,2,3*
- Foie a la brasa *con boniato especiado y demi-glace de pollo rustido* - 19.5 - 1*
- Mogote de pincho moruno *con hummus de cúrcuma y picada* - 17.5 -

... 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

- 5.5 - 4*

Suc kimchy i formatge Compté

- 6.2 - 3,4,5*

Fumada al moment amb fusta de castanyer

- 6.2 - 4*

Ramen de pernil amb vel de cansalada

- 6.2 - 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

- 16- 2,5*

Steak tàrtar de vedella

Romesco de chipotle i papadum

- 18.5 - 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 - 18.5 - 1,5,8*

Carpaccio de gamba vermella Llima, maionesa d'estragó 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 - 13.5 - 1,2,3*

Briox farcit de cua de bou Sabayón fumada - 10.5 - 1,2,3,7*

Arròs de Cap i Pota i anguila Amb "Rouille" i salsa teriyaki - 21.5 - 1,2,4,5,8*

Costelles Coreanes de porc A la brasa, gingebre, cacauets y coriandre - 18.5 - 1,7,8*

Katsu Sando de secret ibèric de porc Mole, col lombarda fermentada i ají groc - 18 - 1,2,3*

PARTIDA DE VEGETALS

Flor de gírgola a la brasa
Formatge ricotta i salsa satay

- 17.5 - 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 - 17.5 - 1,3,4,8*

Arròs de peus de porc amb mèdul·la, picada de festucs i estragó - 21.5 - 3,7*

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

Lassanya cruixent de galtes de vedella amb bearnesa i espinacs - 18.5 - 1,2,3*

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

Mogot de porc de pinxo morú amb hummus de cúrcuma i picada - 17.5 -

... 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

- 5.5 - 4*

Kimchi juice and Comte cheese

- 6.2 - 3,4,5*

Smoked to order

- 6.2 - 4*

Iberian ham ramen with pancetta veil

- 6.2 - 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*

- 16 - 2,5*

Beef steak tartare

Chipotle romesco and papadum

- 18.5 - 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* - 18.5 - 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* - 13.5 - 1,2,3*

Oxtail stuffed briox *And smoked sabayon* - 10.5 - 1,2,3,7*

Cap i Pota rice with eel *With "Rouille" and salsa teriyaki* - 21.5 - 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* - 18 - 1,3,6*

VEGETABLE DISHES

Grilled Girgola

with ricotta cheese and satay sauce

- 17.5 - 1,3,7*

Grilled leeks, idiazabal 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* - 17.5 - 1,3,4,8*

Pig's feet rice *With marrow, chopped pistachios and tarragon* - 21.5 - 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 - 18.5 - 1,2,3*

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

Slow-cooked iberian pork neck skewer "pincho moruno" with turmeric hummus and picada sauce - 17.5 -

... 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