

PARTIDA DE OSTRAS

Al natural limón y pimienta
- 4.5 - 4*

Jugo kimchy y queso Comté
- 4.9 - 3,4,5*

Ahumada al momento con madera de castaño
- 4.9 - 4*

Gratinada con pesto de shisho y pistachos
- 4.9 - 1,4,7*

PARTIDA FRÍA

Caballa marinada y ahumada
Escabeche de curry rojo
y huevos de codorniz - 13.5- 2,5*

Carpaccio de ventresca de atún
con Gribiche y vinagreta thai- 21.5 - 2,5,8*

Burrata ahumada
berenjena asada, calabaza
y chimichurri de huacatay - 15.5 - 3,7*

Puerros braseados, idiazábal
Vinagreta de ceniza y brotes 13.5 - 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* - 15.5 - 1,5,8*

Carpaccio de gamba roja *Lima, mayonesa de estragón y gelatina bloody mary* - 17 - 1,2,4*

Croqueta *De asado o de jamón* - 2.8 - 1,2,3*

Bravas de la Mundana *Alioli ahumado y salsa brava* - 8.5 - 2,3,4*

Huevo sorpresa *Puré de patata, yema trufada y espuma carbonara* - 11.5 - 1,2,3*

Calamares asiáticos *Con polvo chilli, lima rallada y mayonesa de kimchi* - 13.5 - 1,2,4*

Arroz de Cap i Pota y anguila *Con "Rouille" y salsa teriyaki* - 17.5 - 1,2,4,5,8*

Costillas Koreanas *A la brasa, jengibre, cacahuete y cilantro* - 15.5 - 1,7,8*

Katsu Sando(bikini japonés) de secreto ibérico *Mole poblano, col lombarda fermentada y ají amarillo* - 15 - 1,3,5,6*

PARTIDA DE VEGETALES

Ravioli vegetal
De calabacín y berenjena,
salsa arrabiata y ricotta
- 13.5- 3*

Flor de gírgola a la brasa
Queso ricotta y salsa satay
- 14.5 - 1,3,7,8*

Coliflor asada
Alcaparras y hojas de curry fritas
con salsa Café París
- 14.5 - 1,3,6*

PARTIDA CALIENTE

Pulpo a la brasa *Con torreznos, salsa Thai de chilly y cilantro* - 16.5 - 1,4*

Arroz de pies de cerdo *Con tuétano, picada de pistachos y estragón* - 17.5 - 2,3,7*

Corvina macerada en miso *Curry verde y polenta frita* - 18.5 - 1,5,8*

Briox relleno de rabo de toro *Sabayón ahumada* - 7.5 - 1,2,3,7*

Canelón de carrillera Salsa de ternera especiada, maíz y bechamel de Parmesano - 15.5 - 1,2,3,7*

Mollejas de ternera a la brasa Con mantequilla miso y parmentier de limón - 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

PARTIDA D'OSTRES

Al natural llimona i pebre nº2

- 4.5 - 4*

Suc kimchy i formatge Compté

- 4.9 - 3,4,5*

Fumada al moment amb fusta de castanyer

- 4.9 - 4*

Gratinada amb pesto de shisho i festucs

- 4.9 - 4*

PARTIDA FREDA

Verat marinat i fumat

Escabets de curri vermell i ous de guatlla - 13.5- 2,5*

Carpaccio de ventresca de tonyina

amb Gribiche i vinagreta thai - 21.5 - 2,5,8*

Burrata fumada

albergínia rostida, carbassa

i chimichurri d'huacatay -- 15.5 - 3,7*

Porros a la brasa, idiazábal

Vinagreta de cendre i brots 13.5 - 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 - 15.5 - 1,5,8*

Carpaccio de gamba vermella Llima, maionesa d'estragó i gelatina bloody mary - 17 - 1,2,4*

Croqueta De rostit o de pernil salat - 2.8- 1,2,3*

Braves de la Mundana All-i-oli fumat i salsa brava - 8.5 - 2,3,4*

Ou sorpresa Puré de patata, rovell trufat i escuma carbonara - 11.5 - 1,2,3*

Calamars asiàtics Amb pols chilli, llima ratllada i maionesa de kimchy - 13.5 - 1,2,4*

Arròs de Cap i Pota i ànguila Amb "Rouille" i salsa teriyaki - 17.5 - 1,2,4,5,8*

Costelless Coreanes A la brasa, gingebre, cacauets y coriandre - 15.5 - 1,7,8*

Katsu Sando (bikini japonés) de secret ibèric Mole poblano, col lombarda fermentada i ají groc - 15 - 1,3,5,6*

PARTIDA DE VEGETALS

Ravioli vegetal

De carabassó i albergínia,
salsa arrabiata i formatge riccotta

- 13.5- 3*

Flor de gírgola a la brasa

Formatge ricotta i salsa satay

- 14.5 - 1,3,7,8*

Coliflor al forn

Alcaparres i fulles de curri fregides
amb salsa Café París

- 14.5 - 1,3,6*

PARTIDA CALENTA

Pop a la brasa Amb torreznos, salsa Thai de chilli i coriandre - 16.5 - 1,4*

Arròs de peus de porc Amb medul·la, picada de festucs i estragó - 17.5 - 2,3,7*

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

Briox farcit de cua de bou Sabayón fumada - 7.5 - 1,2,3,7*

Caneló de galta de vedella Salsa de vedella especiada, blat de moro i beixamel de Parmesà - 15.5 - 1,2,3,7*

Lletons de Vedella a la brasa Amb mantega miso i parmentier de llimona - 17.5 - 3,8*

... **QUE NO FALTI** Pa 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

OYSTERS

All natural, lemon and black pepper
- 4.5 - 4*

Kimchi juice and Comte cheese
- 4.9 - 3,4,5*

Smocked to order
- 4.9 - 4*

Gratin with shiso leaves and pistachio pesto
- 4.9 - 1,4,7*

COLD DISHES

Marinated and smoked mackerel
Marinated red curry and quail eggs - 13.5- 2,5*

Tuna belly carpaccio
with Gribiche and thai vinaigrette - 21.5 - 2,5,8*

Smoked burrata
*roasted eggplant, pumpkin
and huacatay chimichurri* - 15.5 - 3,7*

Grilled leeks, idiazabal cheese
with cinder vinaigrette and sprouts 13.5 - 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* - 15.5 - 1,5,8*

Red shrimp carpaccio *Lime, tarragon mayonnaise and bloody mary jelly* - 17 - 1,2,4*

Roast or jam Croquette - 2.8 - 1,2,3*

Bravas de la Mundana *Smoked aioli and brava sauce* - 8.5 - 2,3,4*

Egg surprise *ureed potatoes, truffled yolk and carbonara foam* - 11.5 - 1,2,3*

Asian style squid *With chilli powder, grated lime and kimchi mayonnaise* - 13.5 - 1,2,4*

Cap i Pota rice with eel *With "Rouille" and salsa teriyaki* - 17.5 - 1,2,4,5,8*

Grilled Korean ribs *Ginger, peanuts and coriander* - 15.5 - 1,7,8*

Katsu Sando (japanese sandwich) of iberian pork *Mole poblano, red cabbage and yellow ají* - 15 - 1,3,5,6*

VEGETABLE DISHES

Vegetable ravioli
*With zucchini and eggplant,
arrabiata sauce and ricotta*
- 13.5- 3*

Grilled Girgola
with ricotta cheese and satay sauce
- 14.5 - 1,3,7,8*

Cauliflower
*with roasted capers, curry leaves and
and Cafe Paris sauce*
- 14.5 - 1,3,6*

WARM DISHES

Grilled octopus *with torreznos, Chilli thai sauce and coriander* - 16.5 - 1,4*

Pig's feet rice *With marrow, chopped pistachios and tarragon* - 17.5 - 2,3,7*

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

Oxtail stuffed briox *And smocked sabayon* - 7.5 - 1,2,3,7*

Veal cheek cannelloni spicy veal sauce, corn and Parmesan béchamel sauce - 15.5 - 1,2,3,7*

Grilled veal sweetbread Miso butter and lemon parmentier - 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