

Ostra natural. **4,8€**
Ostra / salsa Super. **4,8€**
Verdures Super en conserva. **7,5€**
Anxoves de L'Escala / llimona / pols de bitxo. **8€**
Cecina de cavall. **8€**
Calamar fregit / tàrtara de julivert. **14€**

Api-rave rostit / crème fraîche d'herbes / dukkah de festuc. **14,5€**
Cabdells a la brasa / mahonesa d'ametlla / bottarga. (*) **11,5€**

Verat a la brasa. **19,5€**
Cru de corball / bisque / pa fregit / cibulet. **19,5€**

Secret Ibèric "Maldonado" a la brasa **19,5€**
Magret d'ànec / suc d'ànec / crema de carbassa, gingebre i taronja. **20€**
Botifarra de calçot / romesco fermentada / mostassa pickle **17€**

Patata baby / maionesa fumada/ sal de romaní **10€**
Pastanaga a brasa / salsa tamarinde / coriandre. (*) **10€**
Espinacs / all / bitxo. **6€**

Milfulles / crema chantilly al whisky / fava tonka. **7,5€**
Caqui / castanya / mandarina / crumble de cacau **8€**

Pa de massa mare / oli d'oliva Exxtra 20 aniversari Xemei. **3,5€**

Ostra natural. **4,8€**
Ostra / salsa Super. **4,8€**
Verduras Super en conserva. **7,5€**
Anchoas de L'Escala / limón / polvo de guindilla. **8€**
Cecina de caballo. **8€**
Calamar frito / tártara de perejil. **14€**

Apionabo asado / crème fraîche de hierbas / dukkah de pistacho. **14,5€**
Cogollos a la brasa / mayo de almendra / bottarga. (*) **11,5€**

Caballa a la brasa. **19,5€**
Crudo de corvina / bisque / pan frito / cebollino. **19,5€**

Secreto ibérico "Maldonado" a la brasa **19,5€**
Magret de pato / jugo de pato / crema de calabaza, jengibre y naranja. **20€**
Butifarra de calçot/ romesco fermentada / mostaza pickle **17€**

Patata baby / mayonesa ahumada/ sal de romero **10€**
Zanahoria a brasa / salsa tamarindo / cilantro. (*) **10€**
Espinacas / ajo / guindilla. **6€**

Milhojas / crema chantilly al whisky / haba tonka. **7,5€**
Caqui / castaña / mandarina /crumble de cacao **8€**

Pan de masa madre / aceite de oliva Exxtra 20 aniversario Xemei. **3,5€**

Natural oyster. **4,8€**
Oyster / salsa Super. **4,8€**
Vegetables Super preserved. **7,5€**
Anchovies from L'Escala / lemon / chili powder. **8€**
Horse cecina. **8€**
Fried squid / parsley tartare. **14€**

Roasted celeriac / herb crème fraîche / pistachio dukkah **€14.50**
Grilled lettuce hearts / almond mayo / bottarga. (*) **11,5€**

Grilled mackerel. **19,5€**
Corvina crudo / bisque / fried bread / chives. **19,5€**

Grilled secreto Ibérico "Maldonado" **19,5€**
Duck magret / duck jus / pumpkin, ginger, and orange cream. **€20**
Botifarra with calçot / fermented romesco / pickle mustard **17€**

Baby potato / smoked mayonnaise / rosemary salt. **10€**
Grilled carrots / tamarind sauce / cilantro. (*) **10€**
Spinach / garlic / chili. **6€**

Milfeuille / whisky chantilly cream / tonka bean. **7,5€**
Persimmon / chestnut / mandarin / cocoa crumble. **8€**

Sourdough bread/ Exxtra olive oil Xemei 20th anniversary **3,5€**

(*) Can be modified to suit vegetarians

Begudes

Agua grande **1,50 €**
Tónica **2,50 €**
Soda Caravelle **3,80 €**
Caña **2 €**
Copa cerveza **3 €**
Vermut MUZ **3,50 €**
Coctel Mónica. **10 €**
Cóctel Bitter Juice. **10 €**
Negroni. **10 €**
Café. **2,50 €**

SPECIAL APERITIVO PACK!

**Patatas Chips + Olivas +
Sardines Brutal or Mejillones Brutal**
11,90 €

Tortilla de Patatas Chips
8 €

Weekend Exclusive

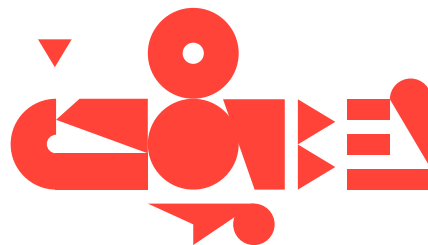
Viernes / Sabado / Domingo
from 16:00 to 19:00

Licors

Chartreuse (Isère, FR) (30ml)
Verte. **5 €**
MOF. **7 €**
Fernet Branca (Milano, IT) (50ml). **4 €**
Cynar (Milano, IT) (50ml) Ricetta Originale. **3 €**
Virgili Brothers (Sant Miquel d'Olèrdola, CAT) (30ml)
Ratafia L'Hòstia. **3 €**

Whisky, Whiskey, Rye, & Bourbon (30ml)

Basque Moonshiners (Vitoria, País Basc):
Agot Whisky Pioneer Edition. **6 €**
Bruichladdich (Isle of Islay, Escòcia):
Classic Laddie Scottish Barley. **8,5 €**
Ardbeg (Isle of Islay, Escòcia):
Wee Beastie 5yo. **7,2 €**
Balvenie (Speyside, Escòcia):
Balvenie Double Wood 12yo. **9 €**
Michel Couvreur (Bourgogne, FR)
Overaged Malt Whisky. **11 €**
The Unique Malted and Unmalted. **11 €**
Nikka (Tokyo, Japó):
Nikka from the Barrel. **9 €**



Gent de Mercat

Brandy i calvados (30 ml)

Dartingalongue (Armagnac, FR)
Armagnac Dartingalonga. **13 €**
Roger Groult (Valorbiquet, FR)
Calvados RG Pays d'Auge. **6 €**
Calvados RG 8 ans. **9 €**

Tequila i mescal (30ml)

Tequila Entremanos (Jalisco, Mexico) Puro Agave Azul. **6 €**
Mezcal Picaflor (Oaxaca, México) Maguey Espadín. **6 €**
Mezcal La Planta (Guerrero, México)
Salmiana/Cupreata. **12 €**

Ron (30ml)

Plantation Rum
Grande Réserve Barbados Rum. **5 €**
Pineapple Infused. **6 €**

Xerès

Equipo Navazos (Puerto de Santamaría, Cádiz)
Manzanilla Pasada (60ml). **14,5 €**
Oloroso (60ml). **8 €**
Gutiérrez Colosía (Puerto de Santamaría, Cádiz)
Cream (60ml). **5 €**
Pedro Ximénez (60ml). **6 €**