

Para picar

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA	16,50€	CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (2 UD)	6,00€
SURTIDO DE QUESOS CON GELATINA DE MEMBRILLO	15,70€	CROQUETA DE GAMBA (2 UD)	6,00€
ANCHOAS Y PAN CON TOMATE	14,00€	NUESTRAS PATATAS BRAVAS	9,00€
OSTRAS ESPECIAL SORLUT AL NATURAL CON LIMÓN (UD)	4,95€	CIGALITAS “ROBUCHON” CON ALBAHACA Y KIMCHI	18,00€
ENSALADILLA DE VENTRESCA DE ATÚN	11,00€	CALAMARES A LA ANDALUZA CON SU TINTA	13,00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN CON JAMÓN	9,00€	Y MAYONESA JAPONESA	

Entrantes fríos

ENSALADA MIXTA Lechuga, huevo, rabanito, aguacate, tomate cherry, alga frita	13,00€
COGOLLOS AL ESTILO CÉSAR CON POLLO	14,00€
BURRATA CON TOMATES Y PESTO	14,00€
SALMÓN MARINADO CON CRÈME FRAICHE Y PEPINO	16,00€
STEAK TARTAR CLÁSICO	19,50€
TARTAR DE ATÚN CON SALSA SOJA JENGIBRE, YEMA CURADA Y PASTA BRICK CRUJIENTE	25,00€

Nuestros especiales

SARDINA AHUMADA, AJOBLANCO DE ALMENDRA Y HUEVAS DE MUJOL	14,00€
COLIFLOR ASADA CON CURRY Y SALSA TZATZIKI	13,00€
BERENJENA MISO CON CREMA DE PARMESANO Y SARRACENO CRUJIENTE	15,00€
SPAGHETTI DE TINTA CON MEJILLONES Y TOMATE CHERRY	15,00€

A la brasa y platos

Carnes

SMASHOHLA Smash burger con pan brioche, alioli de ajo negro, cheddar, relish de pepinillos, tomate y lechuga	22,00€
PRESA IBÉRICA CON PURÉ DE MANZANA Y DEMI-GLACE	27,00€
SOLOMILLO CON SALSA DE PIMIENTA Y PATATA PAJA	32,00€
ENTRECÔTE MADURADO (500 GR) CON SALSA CAFÉ PARÍS, PATATAS FRITAS O ENSALADA VERDE	55,00€

Pescados

CORVINA CON SALSA VIRGEN Y ESPINACA SALTEADA	27,00€
SALMÓN CON MUSELINA DE PIPARRA Y COL MARINADA	25,00€
TATAKI DE ATÚN ROJO BALEGÓ	29,00€
LUBINA ABIERTA A LA BRASA CON SALSA BILBAÍNA	32,00€

Guarniciones

PATATAS FRITAS	5,00€	PAN	2,15€
ENSALADA VERDE	5,00€	PAN CON TOMATE	4,00€
JUDÍAS VERDES	5,00€		

Postres

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 70% CACAO	9,00€	BABÁ AL BRANDY “FUNDADOR SUPREMO”	10,00€
FLAN CON NATA	8,00€	CHEESECAKE “SALVADOR DALÍ”	9,00€
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA	9,00€	HELADOS Y SORBETES	7,00€

Se servirá de forma sistemática pan, este tiene un precio de 2,15€/comensal. Si no lo desea, comuníquelo al camarero.
Si lo desea, hay la opción de llevar la comida sobrante.

Pica-pica

PERNIL IBÈRIC 100% GLA	16,50€	CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC (2 UD)	6,00€
ASSORTIMENT DE FORMATGES AMB GELATINA DE CODONY	15,70€	CROQUETA DE GAMBA (2 UD)	6,00€
ANXOVE I PA AMB TOMÀQUET	14,00€	LES NOSTRES PATATES BRAVES	9,00€
OSTRES ESPECIALS SORLUT	4,95€	ESCAMARLANS “ROBUCHON” AMB ALFÀBREGA I KIMCHI	18,00€
AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA	11,00€	CALAMARS A L’ANDALUSA AMB LA SEVA TINTA I	13,00€
PEBROTS DE PADRÓ AMB PERNIL	9,00€	MAIONESA JAPONESA	

Entrants freds

AMANIDA MIXTA	13,00€
Enciam, ou, raves, alvocat, tomàquet cherry i algues fregides	
CABDELLS D’ENCIAM A L’ESTIL CÈSAR AMB POLLASTRE	14,00€
BURRATA AMB TOMÀQUETS I PESTO	14,00€
SALMÓ MARINAT AMB CRÈME FRAICHE I COGOMBRE	16,00€
STEAK TÀRTAR CLÀSSIC	19,50€
TÀRTAR DE TONYINA AMB SALSA SOJA GINGEBRE,	25,00€
ROVELL CURAT I PASTA BRICK CRUIXENT	

Les nostres especialitats

SARDINA FUMADA, ‘AJOBLANCO’ D’AMETLLA	14,00€
I FRESES DE MUJOL	
COLIFLOR ROSTIDA AMB CURRI I SALSA TZATZIKI	13,00€
ALBERGÍNIA MISO AMB CREMA DE PARMESÀ	15,00€
I SARRAÍ CRUIXENT	
SPAGHETTI DE TINTA AMB MUSCLOS I TOMÀQUET CHERRY	15,00€

A la brasa i plats

<i>Carns</i>		<i>Peixos</i>	
SMASHOHLA	22,00€	CORVALL AMB SALSA VERGE I ESPINAC SALTAT	27,00€
Smash burger amb pa brioix, allioli d'all negre, cheddar, relish de cogombrets, tomàquet i enciam		SALMÓ AMB MUSSOLINA DE PIPARRA I COL MARINADA	25,00€
PRESA IBÈRICA AMB PURÉ DE POMA I DEMI-GLACE	27,00€	TATAKI DE TONYINA VERMELLA Balfegó	29,00€
FILET AMB SALSA DE PEBRE I PATATA PALLA	32,00€	LLOBARRO OBERT A LA BRASA AMB SALSA BILBAÏNA	32,00€
ENTRECÔTE MADURAT (500 GR), SALSA CAFÈ DE PARÍS,	55,00€		
PATATES FREGIDES O AMANIDA VERDA		<i>Guarnicions</i>	
		PATATES FREGIDES	5,00€ PA 2,15€
		AMANIDA VERDA	5,00€ PA AMB TOMÀQUET 4,00€
		MONGETES TENDRES	5,00€

Postres

TÒFONES DE XOCOLATA NEGRA 70% CACAU	9,00€	BABÀ AL BRANDI “FUNDADOR SUPREMO”	10,00€
FLAM AMB NATA	8,00€	CHEESECAKE “SALVADOR DALÍ”	9,00€
BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA	9,00€	GELATS I SORBETS	7,00€

Es servirà de manera sistemàtica pa, aquest té un preu de 2,15€/comensal. Si no ho desitja, comunicar-li-ho al cambrer. Si ho desitja, hi ha l'opció de portar el menjar sobrant.

To share

100% IBERIAN BELLOTA HAM	16,50 €	IBERIAN HAM CROQUETTE (2 UD)	6,00 €
ASSORTMENT OF CHEESES WITH QUINCE JELLY	15,70 €	PRAWN CROQUETTE (2 UD)	6,00 €
ANCHOVIES AND BREAD WITH TOMATO	14,00 €	OUR PATATAS BRAVAS	9,00 €
SPECIAL SORLUT OYSTERS WITH LEMON (UD)	4,95 €	ROBUCHON' LANGOUSTINE WITH BASIL AND KIMCHI	18,00 €
TUNA BELLY SALAD	11,00 €	ANDALUSIAN STYLE SQUID WITH ITS OWN INK	13,00 €
PADRON PEPPERS WITH HAM	9,00 €	AND JAPANESE MAYONNAISE	

Gold starters

MIXED SALAD	13,00 €
Lettuce, egg, radish, avocado, cherry tomato, fried seaweed	
CAESAR LETTUCE HEARTS WITH CHICKEN	14,00 €
BURRATA WITH TOMATOES AND PESTO	14,00 €
MARINATED SALMON WITH CRÈME FRAICHE & CUCUMBER	16,00 €
CLASSIC STEAK TARTAR	19,50 €
TUNA TARTAR WITH GINGER SOY SAUCE,	25,00 €
CURED EGG YOLK AND CRISPY BRICK PASTRY	

Our specials

SMOKED SARDINE, ALMOND 'AJOBLANCO' AND RED MULLET ROE	14,00 €
ROASTED CAULIFLOWER WITH CURRY AND TZATSIKI	13,00 €
AUBERGINE MISO WITH PARMESAN CREAM AND CRISPY BUCKWHEAT	15,00 €
INK SPAGHETTI WITH MUSSELS AND CHERRY TOMATO	15,00 €

Charcoal-grilled and mains

Meat

SMASHOHLA	22,00 €
Smash burger with brioche bun, black garlic aioli, cheddar, pickle relish, tomato and lettuce.	
IBERIAN PORK WITH APPLE PUREE AND DEMI-GLACE	27,00 €
SIRLOIN WITH PEPPER SAUCE AND POTATO STRAW	32,00 €
ENTRECÔTE (500 GR), CAFÉ DE PARIS SAUCE, FRENCH FRIES OR GREEN SALAD	55,00 €

Fish

CROAKER WITH VIRGIN SAUCE AND SAUTÉED SPINACH	27,00 €
SALMON WITH PIPARRA MOUSSELINE AND CABBAGE	25,00 €
BALFEGO BLUEFIN TUNA TATAKI	29,00 €
BILBAÍNA GRILLED OPEN SEA BASS	32,00 €

Sides

FRENCH FRIES	5,00 €	BREAD	2,15 €
GREEN SALAD	5,00 €	BREAD WITH TOMATO	4,00 €
GREEN BEANS	5,00 €		

Desserts

70% COCOA DARK CHOCOLATE TRUFFLES	9,00 €	BABA WITH BRANDY 'FUNDADOR SUPREMO'	10,00 €
FLAN WITH CREAM	8,00 €	SALVADOR DALÍ' CHEESECAKE	9,00 €
BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM	9,00 €	ICE CREAMS AND SORBETS	7,00 €

Bread will be served systematically, at a price of 2.15€ per person. If you do not wish it, please let the waiter know.

If you wish, there is the option of taking leftover food with you.

À partager

JAMBON IBÉRIQUE 100% BELLOTA	16,50€	CROQUETTE AU JAMBON IBÉRIQUE (2 UT)	6,00€
ASSORTIMENT DE FROMAGES AVEC GELÉE DE COINGS	15,70€	CROQUETTE AUX CREVETTES (2 UT)	6,00€
ANCHOIS ET PAIN À LA TOMATE	14,00€	NOS POMMES DE TERRE « BRAVAS »	9,00€
HUÎTRES SPÉCIALES SORLUT (UT)	4,95€	LANGOUSTINE « ROBUCHON » AU BASILIC ET KIMCHI	18,00€
SALADE DE VENTRÈCHE DE THON	11,00€	CALAMARS À L'ANDALOUSE À L'ENCRE DE SEICHE	13,00€
POIVRONS “PADRÓN” AVEC JAMBON	9,00€	ET MAYONNAISE JAPONAISE	

Entrées froides

SALADE MIXTE	13,00€
Laitue, œuf, radis, avocat, tomate cerise, algues frites	
COEURS DE LAITUE FAÇON CÉSAR AU POULET	14,00€
BURRATA AVEC TOMATES ET PESTO	14,00€
SALMON MARINÉ AVEC CRÈME FRAICHE ET CONCOMBRE	16,00€
STEAK TARTARE	19,50€
TARTARE DE THON À LA SAUCE SOJA AU GINGEMBRE,	25,00€
JAUNE D'ŒUF SALÉ ET BRICK CROUSTILLANT	

Nos spécialités

SARDINE FUMÉE, AJOBLANCO AUX AMANDES	14,00€
ET ŒUFS DE ROUGET	
CHOU-FLEUR RÔTI AU CURRY ET SAUCE TZATZIKI	13,00€
AUBERGINE MISO À LA CRÈME DE PARMESAN	15,00€
ET AU SARRASIN CROUSTILLANT	
SPAGHETTI À L'ENCRE AVEC MOULES ET TOMATES CERISES	15,00€

À la braise et plats

Viandes

SMASHOHLA	22,00€
Burger au pain brioche, aïoli à l'ail noir, cheddar, cornichon, tomate et laitue.	
PORC IBÉRIQUE AVEC PURÉE DE POMMES ET DEMI-GLACE	27,00€
FILET DE BŒUF À LA SAUCE AU POIVRE ET POMMES DE TERRE	32,00€
ENTRECÔTE AFFINÉE (500 GR) AVEC SAUCE CAFÉ PARIS,	55,00€
FRITES OU SALADE VERTE	

Poissons

COURBINE À LA SAUCE VIERGE ET ÉPINARDS SAUTÉS	27,00€
SAUMON AVEC MOUSSELINE DE PIPARRA ET CHOU MARINÉ	25,00€
TATAKI DE THON ROUGE BALFEGÓ	29,00€
BAR OUVERT ET GRILLÉ AVEC SAUCE BILBAÍNA	32,00€

Garnitures

FRITES	5,00€	PAIN	2,15€
SALADE VERTE	5,00€	PAIN À LA TOMATE	4,00€
HARICOTS VERTS	5,00€		

Desserts

TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR 70 % CACAO	9,00€	BABÀ AU BRANDY « FUNDADOR SUPREMO »	10,00€
FLAN À LA CRÈME	8,00€	CHEESECAKE « SALVADOR DALÍ »	9,00€
BROWNIE AVEC GLACE À LA VANILLE	9,00€	GLACES ET SORBETS	7,00€

Le pain sera servi systématiquement, au prix de 2,15 € par personne. Si vous ne le souhaitez pas, veuillez le signaler au serveur.
Si vous le souhaitez, vous avez la possibilité d'emporter les restes de nourriture.

Para picar

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y PAN CON TOMATE 🌿
SURTIDO DE QUESOS CON GELATINA DE MEMBRILLO 🥛 🌿
ANCHOAS Y PAN CON TOMATE (6 LOMOS) 🐟 🌿
OSTRAS ESPECIAL SORLUT AL NATURAL CON LIMÓN (UD) 🐚
ENSALADILLA DE VENTRESCA DE ATÚN 🌿 🥚 🐟 🥛
PIMIENTOS DEL PADRÓN CON JAMÓN

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (UD) 🌿 🥚 🥛
CROQUETA DE GAMBA (UD) 🌿 🥚 🥛 🦀
NUESTRAS PATATAS BRAVAS 🥚
CIGALITAS “ROBUCHON” CON ALBAHACA Y KIMCHI 🌿 🥚 🌿
CALAMARES A LA ANDALUZA CON SU TINTA 🌿 🥚 🥛
Y MAYONESA JAPONESA

Entrantes fríos

ENSALADA MIXTA 🥚 🌿
Lechuga, huevo, rabanito, aguacate, tomate cherry, alga frita
COGOLLOS AL ESTILO CÉSAR CON POLLO 🌿 🥚 🥛 🥛 🐟
BURRATA CON TOMATES Y PESTO 🥛 🌿
SALMÓN MARINADO CON CRÈME FRAICHE Y PEPINO 🐟 🥛
STEAK TARTAR CLÁSICO 🌿 🐟
TARTAR DE ATÚN CON SALSA SOJA JENGIBRE, 🌿 🐟 🌿 🥚
YEMA CURADA Y PASTA BRICK CRUJIENTE

Nuestros especiales

SARDINA AHUMADA, AJOBLANCO DE ALMENDRA 🌿 🌰 🐟 🥚
Y HUEVAS DE MUJOL
COLIFLOR ASADA CON CURRY Y SALSA TZATZIKI 🥛 🌿 🌿 🥛 🥛
BERENJENA MISO CON CREMA DE PARMESANO 🥛 🌿 🥛 🌿 🥛
Y SARRACENO CRUJIENTE
ESPÁRRAGOS CON TÁRTARA, PARMESANO Y HUEVO POCHÉ 🥚 🥛
SPAGHETTI DE TINTA CON MEJILLONES Y TOMATE CHERRY 🐚 🌿 🐚 🥚 E-X

A la brasa y platos

Carnes

SMASHOHLA 🌿 🥚 🥛
Smash burger con pan brioche, alioli de ajo negro, cheddar,
relish de pepinillos, tomate y lechuga
PRESA IBÉRICA CON PURÉ DE MANZANA Y DEMI-GLACE 🌿 🌿 🥛 🌿 🥛
SOLOMILLO CON SALSA DE PIMIENTA Y PATATA PAJA 🥛
ENTRECÔTE MADURADO (500 GR) CON SALSA CAFÉ PARÍS,
PATATAS FRITAS O ENSALADA VERDE 🥛 🥛 E-X

Pescados

CORVINA CON SALSA VIRGEN Y ESPINACA SALTEADA 🐟
SALMÓN CON MUSELINA DE PIPARRA Y COL MARINADA
🐟 🌿 🥚 🌿 🥛 🌿 🌿
TATAKI DE ATÚN ROJO BALEGÓ 🐟 🌿 🌿 🥛 🥛 🥛 E-X
LUBINA ABIERTA A LA BRASA CON SALSA BILBAÍNA 🥛 🌿 🌿 🐟 E-X

Guarniciones

PATATAS FRITAS PAN 🌿
ENSALADA VERDE PAN CON TOMATE 🌿
JUDÍAS VERDES

Postres

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 70% CACAO 🥛 🥚
FLAN CON NATA 🥛 🥚
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA 🌿 🥚 🥛
CHEESECAKE “SALVADOR DALÍ” 🌿 E-X 🌿 🥚 🥛 🌿

BABÁ AL BRANDY “FUNDADOR SUPREMO” 🌿 🥚 🌿 E-X
ÓPERA CRUJIENTE 🥚 🥛 🌿
HELADOS Y SORBETES 🌿

🌿 GLUTEN 🥛 LÁCTEO 🦀 CRÚSTACEO 🌰 FRUTA DE CÁSCARA 🌿 CACAHUETE 🥛 MOSTAZA 🌿 SOJA
🥚 HUEVO 🐟 PESCADO 🐚 MOLUSCO 🌿 ALTRAMUECES 🌿 APIO 🌿 SÉSAMO E-X DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS

☐ CONTIENE TRAZAS DEL ALÉRGENO

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, informe a nuestro equipo.
Si tiene cualquier duda sobre contaminación, por favor pregunte a nuestro equipo.

To share

100% IBERIAN BELLOTA HAM AND BREAD WITH TOMATO 

ASSORTMENT OF CHEESES WITH QUINCE JELLY  

ANCHOVIES AND BREAD WITH TOMATO (6 LOINS)  

SPECIAL SORLUT OYSTERS WITH LEMON (UD) 

TUNA BELLY SALAD    

PADRON PEPPERS WITH HAM

IBERIAN HAM CROQUETTE (UD)   

PRAWN CROQUETTE (UD)    

OUR PATATAS BRAVAS 

ROBUCHON' LANGOUSTINE WITH BASIL AND KIMCHI   

ANDALUSIAN STYLE SQUID WITH ITS OWN INK   

AND JAPANESE MAYONNAISE

Cold starters

MIXED SALAD  

Lettuce, egg, radish, avocado, cherry tomato, fried seaweed

CAESAR LETTUCE HEARTS WITH CHICKEN     

BURRATA WITH TOMATOES AND PESTO  

MARINATED SALMON WITH CRÈME FRAICHE AND CUCUMBER  

CLASSIC STEAK TARTAR  

TUNA TARTAR WITH GINGER SOY SAUCE,     

CURED EGG YOLK AND CRISPY BRICK PASTRY

Our specials

SMOKED SARDINE, ALMOND AJOBLANCO    

AND RED MULLET ROE

ROASTED CAULIFLOWER WITH CURRY AND TZATZIKI     

AUBERGINE MISO WITH PARMESAN CREAM      

AND CRISPY BUCKWHEAT

ASPARAGUS WITH TARTARE, PARMESAN AND POCHÉ EGG  

INK SPAGHETTI WITH MUSSELS AND CHERRY TOMATO     E-X

Charcoal-grilled and mains

Meat

SMASHOHLA   

Smash burger with brioche bun, black garlic aioli, cheddar, pickle relish, tomato and lettuce.

IBERIAN PORK WITH APPLE PUREE AND DEMI-GLACE     

FILLET STEAK WITH PEPPER SAUCE AND POTATO STRAW 

ENTRECÔTE (600GR), CAFÉ DE PARIS SAUCE,   E-X

FRENCH FRIES OR GREEN SALAD

Fish

CROAKER WITH VIRGIN SAUCE AND SAUTÉED SPINACH 

SALMON WITH PIPARRA MOUSSELINE AND CABBAGE

      

BALFEGO BLUEFIN TUNA TATAKI       E-X

BILBAÍNA GRILLED OPEN SEA BASS      E-X

Sides

FRENCH FRIES

BREAD 

GREEN SALAD

BREAD WITH TOMATO 

GREEN BEANS

Desserts

70% COCOA DARK CHOCOLATE TRUFFLES  

FLAN WITH CREAM  

BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM   

SALVADOR DALÍ' CHEESECAKE  E-X     

BABA WITH BRANDY 'FUNDADOR SUPREMO'     E-X

CRISP 'OPERA'   

ICE CREAMS AND SORBETS 



GLUTEN



MILK



CRUSTACEANS



NUTS



PEANUTS



MUSTARD



SOYA



EGG



FISH



MOLLUSCS



LUPINS



CELRY



SESAME SEEDS



SULPHUR DIOXIDE



CONTAINS TRACES OF THE ALLERGEN

If you have any allergies or intolerances, please inform our team.
If you have any questions about contamination, please ask our team.