

PARA COMPARTIR | TO SHARE



PAN CON TOMATE <i>Bread with tomato</i>	5,6€	CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UDS) <i>Iberian ham croquettes (6 uts)</i>	18€
JAMÓN DE BELLOTA 100% CON PAN CON TOMATE <i>Iberian ham 100% and bread with tomato</i>	29,8€	CROQUETAS DE GAMBAS (6 UDS) <i>Prawns croquettes (6 uts)</i>	19€
CECINA DE WAGYU CON PAN CON TOMATE <i>Wagyu cured beef and bread with tomato</i>	29€	CROQUETAS DE SETAS (6 UDS) <i>Mushrooms croquettes (6 uts)</i>	18€
OSTRAS AL GUSTO (PR/UD) / OYSTER TO YOUR TASTE (PR/U) 6€ <i>Natural, (Ponzu y huevas de truchas o Aguachile +2€) Plain, (Ponzu and trout roe or Aguachile +2€)</i>		HUMMUS DE GARBANZOS CON VERDURAS <i>Chickpeas hummus with vegetables</i>	14€
		MILHOJAS DE PATATA, CRÈME FRAÎCHE Y SALMÓN <i>Potato Mille-feuille, fraîche cream and salmon</i>	19€



CAVIAR MAISON PRUNIER PARIS
Baeri Signature

30g · 90€ | 50g · 145€ | 125gr · 370€ | 250g · 740€



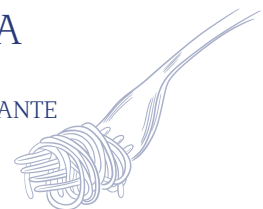
ENTRANTES | STARTERS

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

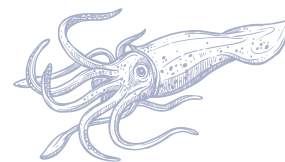
TARTA FINA DE AGUACATE Y CANGREJO <i>Thin avocado and crab tart</i>	22€	ENSALADA DE ESPINACAS, CHAMPIÑONES, YUZU Y SÉSAMO <i>Baby spinach salad with mushrooms, yuzu and sesame</i>	14€
CARPACCIO DE ATÚN BALFEGÓ <i>Balfegó tuna carpaccio</i>	17€	ENSALADA GRIEGA AUTÉNTICA <i>Original greek Salad</i>	17€
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN SOBRE ARROZ CRUJIENTE <i>Bluefin tuna tartar on crispy rice</i>	24€		
CEVICHE DE DORADA CON PIÑONES Y ALBAHACA <i>Sea bream ceviche with pine nuts and basil</i>	21€	ENTRANTES CALIENTES / WARM STARTERS	
TARTAR DE TOMATE "LA CATEDRAL" CON PAN CARASAU <i>Tomato tartar with carasau bread</i>	18€	CIGALITAS ROBUCHON CON SALSA KIMCHI <i>Robuchon-style langoustine with kimchi sauce</i>	24€
MOZZARELLA DE BÚFALA CON TOMATE CONFITADO <i>Bufala mozzarella and confit tomato</i>	21€	MEJILLONES A LA MARINERA PICANTITA <i>Spicy mussels in marinara sauce</i>	21€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO <i>Sirloin steak tartare</i>	22€	CALAMARES CRUJIENTES CON MAYONESA CÍTRICA <i>Crispy squid with citrus mayonnaise</i>	23€

PASTA Y PIZZA EN HORNO DE LEÑA

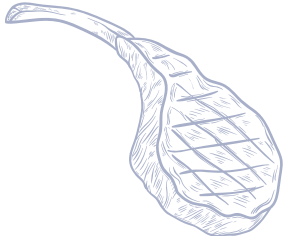
GNOCCHI CON TOMATE Y ALBAHACA <i>Gnocchi with tomato and basil</i>	19€	PASTA CREMOSA CON BOGAVANTE <i>Creamy lobster pasta</i>	46€
RIGATONI CON CREMA DE TRUFA <i>Rigatoni with truffle cream</i>	24€	PIZZA ARTESANA CON TRUFA <i>Artisan truffled pizza</i>	29€
LINGUINI ALLE VONGOLE CON GUINDILLA <i>Linguini alle vongole and chili</i>	21€	PIZZA ARTESANA CON STRACCIATELLA, CON CAVIAR +75€ <i>Artisan pizza with stracciatella, with caviar +75€</i>	19€



PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES



PULPO A LA BRASA, PICO DE GALLO Y HUMMUS <i>Chargrilled octopus with "pico de gallo" and hummus</i>	26€	PAELLA DE GAMBAS, ALMEJAS Y CALAMARES (MIN. 2 PERSONAS) <i>Prawns, clams and squids paella (min. 2 people)</i>	32€/pp
SALMÓN AL MISO, VERDURA DEL TIEMPO Y TZATZIKI <i>Miso-glazed salmon, season vegetable and tzatziki</i>	27€	PAELLA DE SETAS (MIN. 2 PERSONAS) <i>Mushroom paella (min. 2 people)</i>	32€/pp
LUBINA A LA BRASA AL AJILLO (2 PERSONAS) <i>"Al ajillo" chargrilled sea bass (2 people)</i>	72€	FILETE DE BUEY CON SALSА CAFÉ DE PARIS <i>Beef fillet with Café de Paris sauce</i>	33€
ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO A LA PIMIENTA NEGRA <i>Mediterranean red tuna with pepper crust</i>	34€	CHULETA DE BUEY TOMAHAWK (1,5kg) <i>Tomahawk beef steak (1,5kg)</i>	15€/100gr
		COQUELET AL LIMÓN <i>Grilled baby chicken with lemon sauce</i>	26€

	<h3>CARNE DE WAGYU</h3>	WAGYU BEEF A LA BRASA ESTILO TAGLIATA Tagliata style grilled Wagyu Beef 29€
	COSTILLAR DE WAGYU 500 GR (2 PERSONAS) Wagyu ribs 500gr (2 people) 98€	PAELLA DE WAGYU (MIN. 2 PERSONAS) Wagyu beef paella (min. 2 people) 38€/pp

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES



PIMIENTOS ROJOS ASADOS <i>Grilled red peppers</i>	9€	COGOLLOS DE LECHUGA A LA BRASA <i>Grilled lettuce hearts</i>	7€
PATATAS FRITAS CASERAS <i>Homemade french fries</i>	7€	ENSALADA VERDE <i>Green salad</i>	7€



POSTRES / DESSERTS

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	10€	FLAN CASERO <i>Homemade caramel flan</i>	9€
TIRAMISÚ EXPRESSO <i>Espresso tiramisú</i>	11€	TRUFA DE CHOCOLATE AL COGNAC <i>Chocolate truffle with cognac</i>	9€
CARPACCIO DE PIÑA CON FRAMBUESA <i>Pineapple and raspberry carpaccio</i>	12€	CRUMBLE DE MANZANA ESTILO TATIN <i>Apple crumble tatin style</i>	11€
TORRIJA CON HELADO DE VAINILLA <i>Spanish-style french toast with vainilla ice cream</i>	13€		

Aperitivo y servicio de pan 4,40€ | *Apetizer and bread service 4,40€*

Precios en euros, impuestos y servicio incluidos. | *Net prices in euros, taxes and service included*

PER COMPARTIR | À PARTAGER



PA AMB TOMÀQUET <i>Pain à la tomate</i>	5,6€	CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC (6 UTS) <i>Croquettes de jambon ibérique (6 unités)</i>	18€
PERNIL DE GLA 100% AMB PA AMB TOMÀQUET <i>Jambon ibérique 100 % bellota avec pain à la tomate</i>	29,8€	CROQUETES DE GAMBES (6 UTS) <i>Croquettes aux crevettes (6 unités)</i>	19€
CECINA DE WAGYU AMB PA DE VIDRE I TOMÀQUET <i>Cecina de wagyu et pain à la tomate</i>	29€	CROQUETAS DE BOLETS (6 UTS) <i>Croquettes aux champignons (6 unités)</i>	18€
OSTRES AL GUST (PR/UD) / HUÏTRE AU CHOIX (PR/U) <i>Natural, ponzu i ous de truites o aguachile +2€</i> <i>Nature, ponzu et oeufs de truite ou aguachile +2€</i>	6€	HUMMUS DE CIGRONS AMB VERDURES <i>Houmous de pois chiches aux légumes</i>	14€
		MILFULLS DE PATATA, CRÈME FRAÏCHE I SALMÓ <i>Millefeuille de pommes de terre, crème fraîche et saumon</i>	19€



CAVIAR MAISON PRUNIER PARIS

Baeri Signature

30g · 145€ | 50g · 180€ | 125gr · 370€ | 250g · 740€



ENTRANTS | ENTRÉES

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

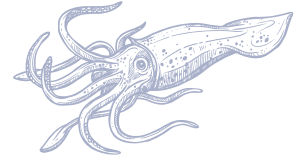
PASTÍS FI D'ALVOCAT I CRANC <i>Tarte fine à l'avocat et au crabe</i>	22€	AMANIDA D'ESPINACS, XAMPINYONS, YUZU I SÈSAM <i>Salade d'épinards, champignons, yuzu et sésame</i>	14€
CARPACCIO DE TONYINA BALFEGÓ <i>Carpaccio de thon Balfegó</i>	17€	AMANIDA GREGA AUTÈNTICA <i>Salade grecque authentique</i>	17€
PASTÍS DE TONYINA BLUEFIN SOBRE ARRÒS CRUIXENT <i>Tartar de thon bluefin sur riz croustillant</i>	24€	ENTRANTES CALIENTES / WARM STARTERS	
CEVICHE DE DORADA AMB PINYONS I ALFÀBREGA <i>Ceviche de dorade aux pignons et basilic</i>	21€	ESCAMARLANS ROBUCHON AMB SALSA KIMCHI <i>Langoustines Robuchon et sauce kimchi</i>	24€
TÀRTAR DE TOMÀQUET "LA CATEDRAL" AMB PA CARASAU <i>Tartar de tomates "La Catedral" et pain carasau</i>	18€	MUSCLOS A LA MARINERA LLEUGERAMENT PICANTS <i>Moules marinière épicées</i>	21€
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMÀQUET CONFITAT <i>Mozzarella de Búfala et tomates confites</i>	21€	CALAMARS CRUIXENTS AMB MAIONESA CÍTRICA <i>Calamars croustillants avec mayonnaise aux agrumes</i>	23€
STEAK TÀRTAR DE FILET <i>Tartar de boeuf</i>	22€		

PASTA I PIZZA EN FORN DE LLENYA

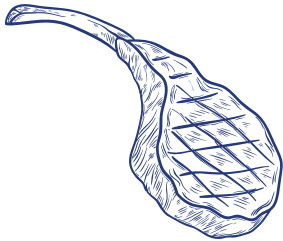
GNOCCHI AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA <i>Gnocchi à la tomate et au basilic</i>	19€	PASTA CREMOSA DE LLAMÀNTOL <i>Pâtes crémeuses au homard</i>	46€
RIGATONI AMB CREMA DE TÒFONA <i>Rigatoni à la crème de truffe</i>	24€	PIZZA ARTESANA AMB TÒFONA <i>Pizza artisanale à la truffe</i>	29€
LINGUINI ALLE VONGOLE AMB BITXO <i>Linguini alle vongole et au piment</i>	21€	PIZZA ARTESANA AMB STRACCIATELLA I CAVIAR (+75 €) <i>Pizza artisanale avec stracciatella et caviar +75€</i>	19€



PLATS PRINCIPALS / PLATS PRINCIPAUX



PULPO OP A LA BRASA AMB PICO DE GALLO I HUMMUS 26€ <i>Poulpe grillé, "pico de gallo" et houmous</i>	PAELLA DE GAMBES, CLOÏSSES I CALAMARS (MÍN. 2 PERSONES) 32€/pp <i>Paella aux crevettes, palourdes et calamars (min. 2 personnes)</i>
SALMÓ AL MISO, VERDURA DEL TEMPS I TZATZIKI 27€ <i>Saumon au miso, légume de saison et tzatziki</i>	PAELLA DE BOLETS (MIN. 2 PERSONES) 32€/pp <i>Paella aux champignons (min. 2 personnes)</i>
LLOBARRO A LA BRASA AMB ALLADA (PER A 2 PERSONES) 72€ <i>Bar grillé "al ajillo" (2 personnes)</i>	FILET DE BOU AMB SALSÀ CAFÉ DE PARIS 33€ <i>Filet de boeuf à la sauce Café de Paris</i>
TONYINA VERMELLA AMB COSTRA DE PEBRE NEGRE 34€ <i>Thon rouge à la croûte de poivre</i>	COSTELLA DE BOU TOMAHAWK (1,5KG) 15€/100gr <i>Côte de boeuf Tomahawk (1,5kg)</i>
	POLLASTRE PETIT A LA BRASA AMB LLIMONA 26€ <i>Coquelet grillé au citron</i>

	<h3>CARNE DE WAGYU</h3>	WAGYU BEEF A LA BRASA ESTIL TAGLIATA <i>Bœuf Wagyu grillé façon tagliata</i> 29€
	COSTELLAM DE WAGYU 500 GR (2 PERSONE) <i>Côtes de Wagyu 500gr (2 personnes)</i> 98€	PAELLA DE WAGYU (MIN. 2 PERSONAS) <i>Paella au Wagyu (min. 2 personnes)</i> 38€/pp

ACCOMPAGNEMENTS / GARNICIONS



PEBROTS VERMELLS A LA BRASA 9€ <i>Poivrons rouges grillés</i>	COGOLLS D'ENCIAM A LA BRASA 7€ <i>Coeurs de laitue grillés</i>
PATATES FREGIDES CASOLANES 7€ <i>Frites maison</i>	AMANIDA VERDA 7€ <i>Salade verte</i>



POSTRES / DESSERTS

BROWNIE AMB GELAT DE VAINILLA 10€ <i>Brownie et glace à la vanille</i>	FLAM CASOLÀ 9€ <i>Flan maison</i>
TIRAMISÚ EXPRESSO 11€ <i>Tiramisu espresso</i>	TRUFA DE XOCOLATA AMB COGNAC 9€ <i>Truffes aux chocolat et cognac</i>
CARPACCIO D'ANANÀS AMB GERDS 12€ <i>Carpaccio d'ananas et framboises</i>	CRUMBLE DE POMA ESTIL TATIN 11€ <i>Crumble à la pomme façon tatin</i>
TORRIJA AMB GELAT DE VAINILLA 13€ <i>"Torrija" à l'espagnole avec glace à la vanille</i>	

Aperitiu i servei de pa 4,40 € | Apéritif et service de pain 4,40 €

Preus en euros, impostos i servei inclosos | Prix nets en euros, taxes et service compris