

...nuestras ostras... les nostres ostres ...our oysters

Genaro 4,50€

Ostras Planas de gran tamaño. Son las llamadas Napoleón (llamadas así porque hay que ser un estratega para abrirlas y un valiente para comerlas).

Ostres Planes de grans dimensions. S'anomenen Napoleó (es diuen així per que s'ha de ser un bon estrateg per a obrir-les i molt valent per a menjar-se-les).

Large flat oysters. They are called Napoleón (called like that because you have to be a strategist to open it and brave to eat it)

Bouzigues 2,50€

La ostra de Bouzigues es carnosa, fina en boca y con una destacada calidad gustativa: tiene una reputación bien merecida.

L'ostra de Bouzigues és carnosa, fina en boca amb una destacada qualitat gustativa: té una reputació ben merescuda.

The Bouzigues oyster is fleshy, soft in the mouth and with an outstanding quality of taste: It has a well deserved reputation

Japonesa 1,25€

La ostra Japonesa, también llamada ostra "fonda o ostrot", procede el océano pacífico y difiere de la ostra europea por su forma (curva y estrecha) y por su sabor (más fuerte).

L'ostra Japonesa, també anomenada ostra "fonda o ostrot", procedeix de l'oceà pacífic i es diferencia de l'ostra europea per la seva forma (corba i estreta) i pel seu sabor (més fort)

The Japanese oyster, also called oyster "inn or ostrot", comes from the Pacific Ocean and differs of the European oyster in form (curve and narrow) and taste (stronger)

1 docena de ostras varias (2 genaros, 6 bouzigues y 4 japonesas) 22€

1 dotzena d'ostres variades (2 genaros, 6 bouzigues i 4 japoneses)

1 dozen of varied oysters (2 genaros, 6 bouzigues and 4 Japanese)

...entrantes ...entrants ...starters

Ensalada de 8 verdes con tomates secos y virutas de parmesano Amanida de 8 verds amb tomàquets secs i encenalls de parmesà <i>8 green salad with dries tomatoes and parmesan shaving</i>	9,50€
Burrata di bufala, tomate en rama y rucula (250 gr.) Burrata di bufala, tomàquet i ruca <i>Burrata di bufala, branch tomato and rocket salad</i>	15€
Carpaccio de bogavante con algas nori Carpaccio de llamàntol amb algues nori <i>Lobster carpaccio with nori seaweeds</i>	12€
Tartar de atún con jengibre fresco y wasabi Tàrtar de tonyina amb gingebre fresc i wasabi <i>Tuna tartar with fresh ginger and wasabi</i>	15€
Carpaccio de buey con salsa "Harry's bar" o el tradicional Carpaccio de bou amb salsa "Harry's bar" o el tradicional <i>Beef carpaccio "Harry's bar" or the traditional</i>	11,50€
Dúo de buey o Dúo bogavante y atún Duet de bou o Duet llamàntol i tonyina <i>Beef duo or Lobster and tuna duo</i>	14€
"Foie mi-cuit" casero y compota de frutas secas "Foie mi-cuit" casolà i compota de fruites seques <i>Homemade "foie mi-cuit" and compote of dried fruits</i>	16€
Risotto de ceps y aceite de trufa blanca Risotto de ceps i oli de tòfona blanca <i>Funghi porcini risotto & white truffle oil</i>	13.70€

...segundos ...principals ...main course

Rodaballo salvaje a la plancha, salteado de mini hortalizas y romesco Turbot salvatge a la planxa, saltejat de mini hortalisses i romesco <i>Wild turbot "a la plancha" with, sautéed mini vegetables and romesco</i>	22€
Ventresca de atún rojo con balsámico y puré de zanahoria con espinacas salteadas Ventresca de tonyina vermella amb balsàmic i puré de pastanaga amb espinacs saltats <i>Red tuna with balsamic and carrot purée with sautéed spinach</i>	21€
Steak tartar de buey con patatas paja y tostadas Steak tàrtar de bou amb patates palla i torrades <i>Beef tartar with straw potatoes and toast</i>	18€
Magret de pato, soja dulce y col con sésamo Magret d'ànec, soja dolça i col amb sèsam <i>Duck "magret", sweet soja and cabbage with sesame seeds</i>	19,50€
Entrecôte de wagyu a la plancha con salteado de patatas, verduras y setas Entrecot de wagyu a la graella amb saltat de patates, verdures i bolets <i>Grilled wagyu sirloin beef with sautéed potatoes, vegetables and mushrooms</i>	28€
Arroz caldoso con bogavante (min. 2 pax) Arròs caldós amb llamàntol (min. 2 pax) <i>Lobster soggy rice (min. 2 pax)</i>	25€ p.p
Spaghetini con caviar y huevo poché Spaghetini amb caviar i ou poché <i>Spaghetini with caviar and poached egg</i>	17€