

JAIME BIERIESTAIN CAFE

COCINA ABIERTA DE 12:00 HASTA 0:00
INVIERNO 2018

WINTER COCKTAILS

| | | |
|--|---|---|
| Le Fizz.....8 <i>Vodka Grey Goose, Saint-Germain, Lima y Soda</i> | Bloody Mary.....8 <i>Vodka Grey Goose, Zumo de tomate y Especias</i> | Sangría Beriostain.....8 <i>Martini Extra Dry, Zumo de pomelo y Azúcar</i> |
|--|---|---|

VINOS A COPAS

| CAVA & CHAMPAGNE | BLANCOS | TINTOS |
|--|--|--|
| Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé.....10/14/14 | Margarita's, Conca de Barberà.....4,50 | Rebeldes 2015, Montsant.....4,50 |
| Essential 2015, Juvé i camps.....6 | José Pariente 2016, Rueda.....5,50 | La Montesa 2013, Rioja.....5,50 |
| ROSADO | Pazo Serorans 2016, Rias Baixas.....6 | Les Pierres Dorees, Coteaux Borgogne.....6 |
| La Rosa 2016, Penedés.....6 | Ponsot Rully Blanc 2014, Chardonnay.....6,50 | Valdrinal V. Reserva 2010, Ribera del Duero.....6,50 |

APERITIVOS & ENTRANTES

| | |
|--|--|
| Surtido de 5 croquetas. A elegir: Gorgonzola o Jamón Ibérico.....5 <i>Nuestras famosas croquetas caseras</i> | Lasagna casera de verduras con bechamel ligera.....7 <i>Masa de espinacas, zanahoria, calabacín, berenjena y gratinado con queso Raclette</i> |
| Dúo de tostadas de Sardina del Cantábrico.....8 <i>Con Ricotta, cilantro, cebolla japonesa y Micromezclum</i> | Taboulé.....9 <i>Couscous, pimiento rojo y verde, cebolla roja, menta y zumo de limón</i> |
| Salmón escandinavo marinado Gravlox.....10 <i>Marinado en cítricos y eneldo con habas Baby, mango encurtido y cebolla crujiente</i> | Jamón Ibérico de bellota D.O. Extremadura.....13 <i>Con pan de coca con tomate</i> |
| Steak tartare trufado.....14 <i>Con Cebolla chalota, alcaparras, ketchup, mostaza antigua, sal y huevo</i> | |

PASTAS & ARROCES

| | |
|---|--|
| Ravioli de trufa negra.....14 <i>Con mantequilla de salvia y queso Pecorino</i> | Risotto de setas con trufa negra.....14 <i>Un clásico de Italia</i> |
| Tallarines de tomate y Albahaca.....14 <i>De tomate con albahaca fresca, tomate cherry, tomate seco y mozzarella ahumada</i> | Arroz D.O. Delta de bogavante.....18 <i>Con espárragos verdes</i> |

PESCADOS

| | |
|--|--|
| Ceviche de mero con boniato.....14 <i>Leche de tigre (apio, zumo de lima y caldo de pescado), cebolla morada y ají limo</i> | ★ Pulpitos estofados.....16 <i>Con parmentiere de patata, morcilla ibérica y cebolla caramelizada</i> |
| ★ Vieiras con calabaza ecológica del huerto de Jaime.....17 <i>Vieiras a la plancha, calabaza asada, crema de calabaza (con leche de coco y jengibre), panceta y crujiente de algas</i> | ★ Lomo de Bacalao confitado.....19 <i>Con pilpil de ajo negro, boletus, y puré de cebolla confitada.</i> |
| ★ Tartar de atun japonés.....22 <i>Con arroz japonés, manzana osmotizada con citronela, aceite de sésamo, mostaza japonesa</i> | Corvina a la parrilla.....24 <i>Con puré de zanahoria y naranja, yogur ahumado y zanahoria morada encurtida</i> |

ENSALADAS & VEGETALES

| | |
|---|---|
| ★ Lechuga entera "Rubia de Paris".....7 <i>Con vinagreta de balsámico, pimiento rojo, chalota y anchoa.</i> | Wok de verduras de temporada con setas orientales.....9 <i>Quinoa, pak choy, mini maíz, espinacas, zanahoria, tirabeques, Shiitake y Shimeji</i> |
| ★ Crema de calabaza ecológica del huerto de Jaime.....10 <i>Con cecina, picatostes, huevo de codorniz y aceite de perejil</i> | Ensalada Xató.....10 <i>Escarola, anchoas de L'Escala, bacalao y salsa Romesco (Almendra, pimiento rojo, tomate)</i> |
| Ensalada de verdes.....10 <i>Aguacate, hinojo, hierbas frescas, espárragos, judías verdes y pesto</i> | Ensalada de Burrata con selección de tomates ecológicos.....12 <i>Con pesto de albahaca y pan sardo</i> |
| Ensalada de quinoa, mango y aguacate.....12 <i>Quinoa real y quinoa negra con brotes frescos, mango, aguacate, lentejas y vinagreta de cítricos y jengibre</i> | "Hamburguesa" Vegetariana.....18 <i>De frijoles, Polenta, cebolla, queso. Salsa de yogur, lima y menta. Con patatas fritas</i> |

CARNES

| | |
|---|---|
| ★ Medio-Pollo a la plancha.....15 <i>Con puré celeri, brócoli al limón y tomates especiados.</i> | Nuestra hamburguesa dry-aged en pan de cerveza negra.....19 <i>Carne madurada 60 días; panceta ahumada, cebolla confitada, ketchup casero, queso, mayonesa japonesa con patatas fritas</i> |
| Gourmand Burguer.....21 <i>Con Foie Poelé, papada confitada, mayonesa de trufa y manzana caramelizada Con patatas fritas</i> | ★ Presa ibérica al estilo chino Char Siu.....21 <i>Macerada con salsa char siu, crema de maíz tostado y berenjenas de almagro</i> |
| Tagliatta de ternera de 150g.....22 <i>Con rúcula y parmesano</i> | Entrecot de 300g.....22 <i>Con pimiento del padrón y patatas fritas</i> |

COCKTAILS A PARTIR DE LAS 18:00

POSTRES & PASTELERÍA CASERA

| | |
|--|---|
| Helado casero servido con crumble.....6 <i>Pistacho del Bronte; Chocolate de Gianduja; Mango; Té Matcha; Vainilla</i> | Banana & Almond (Sin gluten, sin lactosa).....7 <i>Con boniato, miel y cacao</i> |
| Pecan pie.....6 <i>Masa quebrada y nuez pecan</i> | Biscocho de naranja saludable (Sin gluten, sin lactosa).....7 <i>Con almendra molida</i> |
| Chocolat Praliné.....6 <i>Chocolate con Praliné clásico</i> | ★ Coulant de chocolate (Sin gluten).....7 <i>Con corazón de caramelo, servido con helado de vainilla</i> |
| Milhojas de vainilla y chocolate.....6 <i>Crema de vainilla suave con cremoso de chocolate</i> | Praliné de avellana y chocolate.....7 <i>Crema de avellana, crujiente de chocolate con leche y helado de turrón y almendra</i> |
| Tarte tatin tradicional casera.....7 <i>Manzana, caramelo y masa quebrada</i> | Pavlova con frutos rojos.....7 <i>Merengue francés, con nata montada y frutos rojos</i> |
| Tarta de Jaime.....7 <i>Todo chocolate con toffee y sal Maldon</i> | Tarta de melocotón.....7 <i>Crema de almendras</i> |
| Carrot-cake.....7 <i>Zanahoria y frosting de queso fresco</i> | 100% Pistacho.....7 <i>Texturas de pistacho verde, biscocho, helado y pistacho garrapiñado</i> |
| Tarta de limón y merengue.....7 <i>Con crumble de almendra</i> | Cheese-cake casero con coulis de fresas.....7 <i>Crumble de almendra y fresas</i> |
| Banoffee cake.....7 <i>Crema de banana, salsa toffee y crumble de chocolate</i> | Ensalada de fruta fresca.....7 <i>Según temporada</i> |

Disponemos de pan sin gluten.
Pan de nuestro obrador,
aceitunas y aceite premium 2,5€
Los precios incluyen IVA.

JAIME BIERIESTAIN

Elegido por AD España como el interiorista de 2016. Interiorista con destacados proyectos internacionales.

"Crecí en un ambiente entre fogones. Las reuniones familiares en la cocina de mi abuela Sofía eran momentos privilegiados de felicidad atemporal. De ello, he aprendido la alegría de cocinar, reunir y poder compartir la cocina tradicional que más me gusta."

🍷 Denominación de origen
🍴 Plato libre de grasas
🌿 Opción sin gluten
★ Nuevos platos

JAIME BIERIESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00
WINTER 2018

WINTER COCKTAILS

| | | |
|--|---|---|
| Le Fizz.....8 <i>Vodka Grey Goose, Saint-Germain, Lime and Soda</i> | Bloody Mary.....8 <i>Vodka Grey Goose, Tomato Juice and Spices</i> | Sangria Beriestay.....8 <i>Martini Extra Dry, Grapefruit Juice and sugar</i> |
|--|---|---|

WINE BY GLASS

| CAVA & CHAMPAGNE | BLANCOS | TINTOS |
|--|--|--|
| Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé.....10/14/14 | Margarita's, Conca de Barberà.....4,50 | Rebeldes 2015, Montsant.....4,50 |
| Essential 2015, Juvé i camps.....6 | José Pariente 2016, Rueda.....5,50 | La Montesa 2013, Rioja.....5,50 |
| La Rosa 2016, Penedés.....6 | Pazo Serorans 2016, Rias Baixas.....6 | Les Pierres Dorees, Coteaux Borgogne.....6 |
| | Ponsot Rully Blanc 2014, Chardonnay.....6,50 | Valdrinal V. Reserva 2010, Ribera del Duero.....6,50 |

APPETIZERS & STARTERS

| | |
|--|---|
| Assortment of 5 croquettes. To choose: Gorgonzola or Iberian ham.....5 <i>Our famous homemade croquettes</i> | Homemade vegetable lasagna with light bechamel sauce.....7 <i>Spinach-based pasta, with carrot, zucchini, baked eggplant and Raclette cheese</i> |
| Two toasts of Sardine from Cantabric Area.....8 <i>With Ricotta, coriander, japanese onion and Micromezclum</i> | Tabbouleh.....9 <i>Couscous, green and red peppers, red onion, mint, limon juice</i> |
| Marinated Scandinavian Salmon Gravlax.....10 <i>Marinated in citrus and dill, with Baby Beans, pickled mango and crispy onion</i> | Bellota Iberian ham D.O. Extremadura.....13 <i>With bread with tomato</i> |
| Truffled Steak Tartare.....14 <i>Onion shallot, capers, ketchup, mustard, salt and egg</i> | |

PASTA & RICES

| | |
|--|--|
| Black truffle Ravioli.....14 <i>With salvia butter and Pecorino cheese</i> | Mushrooms Risotto with Black truffle.....14 <i>An Italian classic</i> |
| Noodles with tomatoes and basilic.....14 <i>With Cherry tomatoes, dried tomatoes, smoked mozzarella and fresh basilic</i> | Delta rice (D.O.) with lobster.....18 <i>With green asparagus</i> |

FISH

| | |
|--|---|
| Ceviche of grouper with sweet potato.....14 <i>Tiger's milk (celery, lime juice and fish soup), red onion and chili pepper</i> | ★ Stuffed little octopuses.....16 <i>With parmentier of potato, black puding and caramelized onion</i> |
| ★ Scallops with organic squash from Jaime's orchard.....17 <i>Grilled scallops, grilled squash, pumpink cream (with coconut milk and ginger), panceta and crunchy seaweed</i> | ★ Confit cod loin.....18 <i>With pil pil of black garlic, boletus, and candied onion puree.</i> |
| ★ Japanese tuna tartar.....22 <i>With japanese rice, osmotized apple with citronella, sesame oil and Japanese mustard</i> | Grilled sea Bass and summery dish.....24 <i>Carrot and orange cream, smoked yogurt, purple carrot pickle</i> |

SALADS & VEGETABLES

| | |
|---|---|
| ★ Whole lettuce "Paris blonde".....7 <i>With balsamic vinaigrette, red pepper, green pepper, shallot and anchovy</i> | Fresh vegetable wok with oriental mushrooms.....9 <i>Quinoa, pak choy, sweet corn, spinachs, carrots, Shiitake and Shimeji</i> |
| ★ Organic squash cream from Jaime's orchard.....10 <i>With cucina, picatostes, quail egg and parsley oil</i> | Catalan typical Salad Xató.....10 <i>Curly Lettuce, Anchovy from L'Escala, Cod and Romesco Dressing (Almond, red pepper, tomato)</i> |
| Greens Salad.....10 <i>Avocado, fennel, fresh herbs, asparagus, green beans & pesto</i> | Burrata salad with organic tomatoes selection.....12 <i>With basil pesto and sardinian bread</i> |
| Salad of quinoa, mango and avocado.....12 <i>Royal quinoa and black quinoa with fresh sprouts, mango, avocado, lentils and citrus and ginger vinaigrette</i> | Vegeterian "Hamburger".....18 <i>Red beans, polenta, onion, cheese. With yogurt sauce, lime and mint & french fries</i> |

MEAT

| | |
|---|--|
| ★ Flat Iron half-chicken.....15 <i>With mashed celeri, lemon broccoli and spiced tomatoes.</i> | Our dry-aged Burger with black beer bread.....19 <i>Our burgers are matured for 60 days and are served with smoked bacon, onion confit, cheese, homemade ketchup, Japanese mayonnaise with french fries</i> |
| Gourmand Burguer.....21 <i>Served with smoked bacon, grilled foie, truffled mayonnaise and caramelized apple With french fries</i> | ★ Chinese style Char Siu Iberian prey.....21 <i>Macerated with char siu sauce, toasted corn cream and almagro aubergines</i> |
| Beef's Tagliatta 150g.....22 <i>With arugula and parmesan</i> | Entrecote 300 g.....22 <i>With Padrón peppers and french fries</i> |

COCKTAILS FROM 18:00

DESSERTS & HOME MADE PASTRIES

| | |
|---|---|
| Homemade ice cream served with crumble.....6 <i>Bronte pistachio, Gianduja chocolate, Mango, Matcha tea, Vanilla</i> | Banana & Almond (Gluten free, lactose free).....7 <i>Sweet potatoes, honey and cacao</i> |
| Pecan pie.....6 <i>Made with American pecans and pastry nuts</i> | Healthy orange cake (Gluten free, lactose free).....7 <i>Almonds powdered</i> |
| Chocolat Praliné.....6 <i>Chocolate with classic Praliné</i> | ★ Chocolate coulant (Gluten free).....7 <i>With heart of caramel, served with vanilla ice cream</i> |
| Vanilla and chocolate millefeuille.....6 <i>Soft vanilla cream with chocolate</i> | Suprême chocolate and hazelnuts praliné.....7 <i>Hazelnut cream, crunchy chocolate with milk, nougat ice cream</i> |
| Traditional homemade tarte tatin.....7 <i>Grannysmith, apples and caramel</i> | Pavlova with red Berries.....7 <i>French meringue with whipped cream and red berries</i> |
| Jaime's cake.....7 <i>All chocolate with toffee and Maldon salt</i> | Peach tart.....7 <i>Almond cream</i> |
| Carrot-cake.....7 <i>Made with fresh carrots and topped with a cream cheese frosting</i> | 100% Pistachio.....7 <i>Textures of green pistachio, sponge cake, ice cream and sugar coated pistachio</i> |
| Lemon meringue tart.....7 <i>With almond crumble</i> | Homemade cheese-cake with strawberry coulis.....7 <i>With almond crumble and fresh strawberries</i> |
| Banoffee cake.....7 <i>Banana creme, topped with a toffee sauce and chocolate crumble</i> | Fresh fruit Salad.....7 <i>Seasonal</i> |

We have gluten free bread
Covert 2,5€
Prices include VAT

JAIME BIERIESTAIN

Awarded by AD Spain as the Interior Designer of the 2016 Interior designer of featured international projects

🍷 Designation of Origin
🌿 Fat free dish
🌱 Gluten free optional
★ New Dishes

"I grew up in an environment of cooking. Family gatherings in the kitchen of my grandmother Sofia were privileged moments of everlasting happiness. From this, I learned the joy of cooking, gathering and sharing traditional cuisine that I like."

JAIME BIERIESTAIN CAFE

CUINA OBERTA DE 12:00 FINS 0:00
HIVERN 2018

WINTER COCKTAILS

| | | |
|---|--|--|
| Le Fizz.....8 <i>Vodka Grey Goose, Saint-Germain, Llima i Soda</i> | Bloody Mary.....8 <i>Vodka Grey Goose, Suc de Tomaquet i Espècies</i> | Sangria Beriestain.....8 <i>Martini Extra Dry, Suc d'Aranja i Sucre</i> |
|---|--|--|

VINS A COPEIS

| CAVA & CHAMPAGNE | BLANCOS | TINTOS |
|--|--|--|
| Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé.....10/14/14 | Margarita's, Conca de Barberà.....4,50 | Rebeldes 2015, Montsant.....4,50 |
| Essential 2015, Juvé i camps.....6 | José Pariente 2016, Rueda.....5,50 | La Montesa 2013, Rioja.....5,50 |
| ROSADO | Pazo Serorans 2016, Rias Baixas.....6 | Les Pierres Dorees, Coteaux Borgogne.....6 |
| La Rosa 2016, Penedés.....6 | Ponsot Rully Blanc 2014, Chardonnay.....6,50 | Valdrinal V. Reserva 2010, Ribera del Duero.....6,50 |

APERITIUS & ENTRANTS

| | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|--|
| Assortiment de 5 croquetes. A escollir: Gorgonzola o Pernil Ibèric.....5 <i>Les nostres famoses croquetes casolanes</i> | Lassanya casolana de verdures amb beixamel lleugera.....7 <i>Massa d'espínacs, pastanaga, carbassó, albergínia al forn amb formatge Raclette</i> | Un parell de torrades de Sardina del Cantàbric.....8 <i>Amb Ricotta, coriandre, ceba japonesa i Micromezclum</i> | Taboulé.....9 <i>Couscous, pebrot vermell i verd, ceba vermella, menta i suc de llimona</i> | Salmó escandinau marinat Gravlax.....10 <i>Marinat en cítrics i anet, amb faves Baby, mango encurtit i ceba cruixent</i> | Pernil Ibèric de bellota D.O. Extremadura.....13 <i>Amb pa de coca amb tomàquet</i> | Steak tartare trufat.....14 <i>Ceba chalota, tàperes, ketchup, mostaza antiga, sal i ou</i> |
|--|---|---|--|---|--|--|

PASTES & ARROSSOS

| | | | |
|--|---|---|---|
| Ravioli de tòfona negra.....14 <i>Amb mantega de sàlvia i formatge Pecorino</i> | Risotto de bolets amb tòfona negra.....14 <i>Un clàssic d'Itàlia</i> | Tallarines de tomàquet i Alfàgrega.....14 <i>De tomàquet amb Alfàgrega fresca, tomàquet cherry, tomàquet sec i mozzarella fumada</i> | Arròs D.O. Delta amb llamàntol.....18 <i>Amb espàrrecs verds</i> |
|--|---|---|---|

PEIXOS

| | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| Ceviche de mer amb moniato.....14 <i>llet de tigre (api, suc de llima y brou de peix), ceba morada i ají llim</i> | ★ Popets estofats.....16 <i>Amb parmentier de patata, botifarra ibèrica i ceba caramelitzada</i> | ★ Vieires amb carbassa ecològica de l'hort de Jaume.....17 <i>Vieires a la planxa, carbassa torrada, crema de carbassa (am llet de coco i gengibre), cansalada i cruixent d'algues</i> | ★ Llom de Bacallà confitat.....19 <i>Amb pil pil d'all negre, ceps, i puré de ceba confitada.</i> | ★ Tàrtar de tonyina japonès.....22 <i>Amb arròs japonès, poma osmotitzada amb citronela, oli de sèsam, mostassa japonesa</i> | Corball a la graella.....24 <i>Amb puré de pastanaga i taronja, iogurt fumat i pastanaga morada encurtida</i> |
|--|---|---|--|---|--|

AMANIDES & VEGETALS

| | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|--|--|
| ★ Enciam sencera "Rossa de Paris".....7 <i>Amb vinagreta de balsàmic, pebrot vermell, pebrot verd, escalunya i anxova</i> | Wok de verdures fresques amb bolets orientals.....9 <i>Quinoa, pak choy, mini blat de moro, espínacs, pastanaga, tirabecs, Shiitake i Shimeji</i> | ★ Crema de carbassa ecològica de l'hort de Jaume.....10 <i>Amb cecina, crostons, ou de guatlla i oli de julivert</i> | Amanida Xató.....10 <i>Escarola, anxoves de L'Escala, Bacallà i salsa Romesco (ametlla, pebrot vermell i tomaquet)</i> | Amanida de verds.....10 <i>Advocat, fonoll, herbes fresques, espàrrecs, mongeta verda i pesto</i> | Amanida de burrata amb selecció de tomàquets ecològics.....12 <i>Amb pesto d'alfàbrega i pa sard</i> | Amanida de quinoas, mango i alvocat.....12 <i>Quinoa real i quinoa negra amb brots frescos, mànec, alvocat, lleties i vinagreta de cítrics i gingebre</i> | "Hamburguesa" Vegetariana.....18 <i>De fesols, Polenta, Ceba, Formatge. Salsa de iogurt amb menta i llima. Amb patates fregides</i> |
|--|--|---|---|--|---|--|--|

CARNS

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|
| ★ Mig pollastre a la planxa.....15 <i>Puré de celeritat, bròquil a la llimona i tomàquets especiats.</i> | La nostra hamburguesa dry-aged amb pa de cervesa negra.....19 <i>Carn madurada 60 dies; cansalada fumada, ceba confitada, formatge, ketchup casolà, maionesa japonesa amb patates fregides</i> | Gourmand Burguer.....21 <i>Amb foie poelé, papada confitada, maionesa de tòfona i poma caramelitzada Amb patates fregides</i> | ★ Presa ibèrica a l'estil xinès Char Siu.....21 <i>Macerada amb salsa char siu, crema de blat de moro torrat i albergínies de almagro</i> | Tagliatta de vedella de 150g.....22 <i>Amb rúcula i parmesà</i> | Entrecot de 300g.....22 <i>Amb pebrot del padró i patates fregides</i> |
|---|---|--|--|--|---|

COCKTAILS A PARTIR DE LES 18:00

POSTRES & PASTISSERIA CASOLANA

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|--|--|---|--|---|---|--|---|---|--|---|---|
| Gelat casolà servit amb crumble.....6 <i>Festuc; Xocolata de Gianduja; Mango; Te matcha; Vainilla</i> | Pecan pie.....6 <i>Pasta brisa i nous de pecan</i> | Chocolat Praliné.....6 <i>Xocolata amb Praliné clàssic</i> | Milfulls de vainilla i xocolata.....6 <i>Crema suau de vainilla amb cremós de xocolata</i> | Tarte tatin tradicional casera.....7 <i>Poma, caramel i pasta brisa</i> | Pastís d'en Jaime.....7 <i>Tot xocolata amb toffee i sal Maldon</i> | Carrot-cake.....7 <i>Pastanaga i frosting de formatge fresc</i> | Pastisset de llimona i merenga.....7 <i>Amb crumble d'ametlla</i> | Banoffee cake.....7 <i>Crema de banana, toffee i crumble de xocolata</i> | Banana & Almond (Sense gluten, sense lactosa).....7 <i>Amb boniato, mel i cacau</i> | Pa de Pessic de taronja saludable (Sense gluten, sense lactosa).....7 <i>Amb ametlla mòlta</i> | ★ Coulant de xocolata (Sense gluten).....7 <i>Amb cor de caramel, servit amb gelat de vainilla</i> | Praliné d'avellanes i xocolata.....7 <i>Crema d'avellanes, cruixent de xocolata amb llet i gelat de turró i ametlla</i> | Pavlova amb fruits vermells.....7 <i>Merenga francès amb nata muntada i fruits vermell</i> | Pastís de Préssec.....7 <i>Crema d'ametlla</i> | 100% Pistacho.....7 <i>Texturas de festuc verd, pa de pessic, gelat i festuc garapinyat</i> | Cheese-cake casolà amb coulis de maduixes.....7 <i>Crumble d'ametlles, maduixes fresques</i> | Amanida de fruita fresca.....7 <i>Segons temporada</i> |
|--|---|---|---|--|--|--|--|---|--|---|---|--|---|---|--|---|---|

Disposem de pa sense gluten.
Pa del nostre obrador, olives i oli premium 2,5€
Els preus inclouen IVA.

JAIME BIERIESTAIN

Escollit per AD Espanya com el interiorista de 2016 Interiorista amb destacats projectes internacionals

"Vaig créixer en un ambient entre fogons. Les reunions familiars a la cuina de la meua àvia Sofia eren moments privilegiats de felicitat atemporal. D'això, he après l'alegria de cuinar, reunir i poder compartir la cuina tradicional que més m'agrada."

🏷 Denominació d'origen
🌿 Plat lliure de greixos
🌱 Opció sense gluten
★ Nous Plats

JAIME BÉRIESTAIN CAFE

CUISINE OUVERTE DE 12:00 À 0:00
HIVER 2018

WINTER COCKTAILS

| | | |
|--|--|---|
| Le Fizz..... 8 <i>Vodka Grey Goose, Saint-Germain, Citron vert et de la soude</i> | Bloody Mary..... 8 <i>Vodka Grey Goose, Jus de Tomate et épices</i> | Sangría Beriéstain..... 8 <i>Martini Extra Dry, Jus de pamplemousse et Sucre</i> |
|--|--|---|

VIN PAR VERRE

| CAVA & CHAMPAGNE | BLANCOS | TINTOS |
|---|---|---|
| Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé..... 10/14/14 | Margarita's, Conca de Barberà..... 4,50 | Rebeldes 2015, Montsant..... 4,50 |
| Essential 2015, Juvé i camps..... 6 | José Pariente 2016, Rueda..... 5,50 | La Montesa 2013, Rioja..... 5,50 |
| La Rosa 2016, Penedés..... 6 | Pazo Serorans 2016, Rias Baixas..... 6 | Les Pierres Dorees, Coteaux Borgogne..... 6 |
| | Ponsot Rully Blanc 2014, Chardonnay..... 6,50 | Valdrinal V. Reserva 2010, Ribera del Duero..... 6,50 |

TAPAS & ENTRÉES

| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|---|
| Assortiment de 5 croquettes. À choisir: Gorgonzola ou Jambon Ibérique..... 5 <i>Nos fameuses croquettes faites maison</i> | Lasagne maison de légumes et sa béchamel légère..... 7 <i>Pâte aux épinards, carotte, courgette et aubergine au four et fromage Raclette</i> | Duo de Tartines de Sardine du Cantabrique..... 8 <i>Ricotta, Coriandre, Oignon japonais et Micromezclum</i> | Tabbouleh..... 9 <i>Couscous, poivrons verts et rouges, oignon rouge, menthe et jus de citron</i> | Saumon Scandinave mariné Gravlax..... 10 <i>Marinade dans le agrumes et l'aneth, avec des haricots, pickles de Mangues et oignon croustillant</i> | Jambon Ibérique D.O. Extremadura..... 13 <i>Avec pain à la tomate</i> | Steack tartare à la truffe d'été..... 14 <i>Échalotte, cornichon, câpres, ketchup, moutarde, sel et oeuf</i> |
|--|---|--|--|--|--|---|

PÂTES & RIZS

| | | | |
|---|--|---|---|
| Raviolis à la truffe noire..... 14 <i>Cuisinés au beurre de sauge et au fromage Pecorino</i> | Risotto de champignons avec truffe noire..... 14 <i>Un classique d'Italie</i> | Nouilles de tomates et basilic..... 14 <i>Tomates cerise, tomates séchées, mozzarella fumée, basilic frais</i> | Riz D.O. Delta au homard..... 18 <i>Avec asperges vertes</i> |
|---|--|---|---|

POISSON

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|---|
| Classique Cévice de Mérou et patate douce..... 14 <i>Lait de tigre (céleri, jus de lime et le bouillon de poisson), oignon rouge et limousine aji</i> | ★ Petits poulpes cuits à l'étouffée..... 16 <i>Avec parmentier de pomme de terre, saucisse ibérique et oignon confit</i> | ★ Coquilles Saint-Jacques et potiron bio du potager de Jaime..... 17 <i>Coquilles Saint-Jacques à la plancha, potiron grillé, crème à la citrouille (avec lait de coco et gingembre), bacon et croustillant d'algues</i> | ★ Cabillaud confit..... 19 <i>Pil-pil d'ail noir, Cèpes, et purée d'oignons confits</i> | ★ Tartar de thon à la japonaise..... 22 <i>Riz japonais, pomme fine à la citronnelle, huile de sésame, moutarde japonaise</i> | Courbine grillée et accompagnement printanier..... 24 <i>Purée de carottes et d'oranges, yogurt fumé, et carotte mauve à l'escabèche</i> |
|--|---|---|--|--|---|

SALADES & LÉGUMES

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|---|---|
| ★ Laitue entière "Blonde de Paris"..... 7 <i>Avec sa vinaigrette balsamique, poivron rouge et vert, échalotte et anchois</i> | Wok de légumes frais servis avec champignons orientaux..... 9 <i>Quinoa, pak choy, maïs, épinards, carotte, pois mange-tout, shiitake et shimeji</i> | ★ Crème de potiron Bio du potager de Jaime..... 10 <i>Avec bacon, croûtons, oeuf de perdrix, et huile de persil</i> | Salade Catalane Xató..... 10 <i>Salade frisée, Anchois de L'Escala, Cabillaud, sauce Romesco (Amandes, poivron rouge, tomate)</i> | Salade de légumes..... 10 <i>Avocat, fenouil, herbes aromatiques, asperges, haricots verts et pesto</i> | Mozzarella burrata et sélection de tomates organiques..... 12 <i>Avec le pesto au basilic et le pain de Sardaigne</i> | Salade de Quinoa, mangue et avocat..... 12 <i>Quinoa real et noire, mangue, lentilles, vinaigrette de gingembre et citriques</i> | "Hamburger" Végétarien..... 18 <i>Haricots rouges, Polenta et oignon, fromage. Sauce au yaourt, citron vert et menthe. Avec frites</i> |
|---|---|--|--|--|--|---|---|

VIANDES

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
| ★ Demi poulet à la plancha..... 15 <i>Purée maison de pomme de Terre et beurre, Échalottes, abricot et raisin secs</i> | Notre hamburger dry-aged avec son pain de bière noire..... 19 <i>Viande à maturation 60 jours. Poitrine fumée, ketchup maison, mayonnaise japonaise et frites</i> | Gourmand Burguer..... 21 <i>SAvec foie poelé, poitrine fumée, mayonnaise truffée et pommes caramélisées avec frites</i> | ★ Tendre filet ibérique à la chinoise Char Siu..... 21 <i>Mariné dans de la sauce char siu, crème de maïs grillé et aubergines</i> | Tagliata de Boeuf 150g..... 22 <i>With arugula and parmesan</i> | Entrecôte de boeuf, 300g..... 22 <i>Servie avec les fameux poivrons del padrón et ses frites maison</i> |
|---|--|--|---|--|--|

COCKTAILS À PARTIR DE 18:00

DESSERTS & PÂTISSERIES MAISON

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|---|---|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|
| Glace maison..... 6 <i>Pistaches du Bronte; Chocolat Gianduja; Mangue; Thé matcha; Vanille</i> | Pecan pie..... 6 <i>Noix de pécan, caramel et pâte brisée</i> | Chocolat Praliné..... 6 <i>Classique chocolat Praliné</i> | Millefeuille à la vanille et chocolat..... 6 <i>Crème à la vanille et crémeux au chocolat</i> | Tarte tatin traditionnelle faite maison..... 7 <i>Pommes, Caramel et pâte brisée</i> | Gâteau de Jaime..... 7 <i>All chocolate with toffee and Maldon salt</i> | Carrot-cake..... 7 <i>Carottes et glaçage au Fromage Frais</i> | Tarte au citron et sa meringue..... 7 <i>With almond crumble</i> | Banoffee cake..... 7 <i>Crème de banane, sauce caramel et crumble de chocolat</i> | Gâteau à la banane et aux amandes (Sans gluten, sans lactose)..... 7 <i>Patate douce, miel et cacao</i> | Gâteau moelleux à l'orange (Sans gluten, sans lactose)..... 7 <i>Poudre d'amandes et oranges</i> | ★ Coulant de chocolat (Sans Gluten)..... 7 <i>Avec son coeur caramel, servi avec une boule de glace vanille</i> | Suprême de praliné de chocolat et noisettes..... 7 <i>Crème de noisettes, croustillant de chocolat au lait, glace au nougat</i> | Pavlova avec fruits rouges..... 7 <i>French meringue with whipped cream and red berries</i> | Tarte Bourdaloue à la pêche..... 7 <i>Crème d'amandes</i> | 100% Pistache..... 7 <i>Textures de pistache verte, biscuit, glace et pralines de pistache</i> | Cheese-cake maison, coulis de fraises..... 7 <i>Crumble d'amandes, fraises fraîches tranchées</i> | Salade de fruits frais..... 7 <i>Saisonnier</i> |
|---|--|--|--|---|--|---|---|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|

Nous avons du pain sans gluten
Couvert 2,5€
Les prix comprennent la TVA

JAIME BÉRIESTAIN

Elu architecte d'intérieur 2016 par AD Espagne Architecte d'intérieur de nombreux chantiers célèbres

★ Dénomination d'origine
✶ Sans graisse ajoutée
✶ Option sans gluten
★ Nouveaux plats

"J'ai grandi près des fourneaux. Les réunions familiales dans la cuisine de ma grand-mère Sofia furent des moments privilégiés de bonheur atemporel. De ces instants, j'ai appris la joie de cuisiner, de réunir autour de la table et de pouvoir partager la cuisine traditionnelle qui me plaît tant"

JAIME BERIESTAIN CAFE

SIGNATURE COCKTAILS

| | | |
|--|---|--|
| Le Fizz12 <i>Grey Goose, Saint-Germain, Lima y Soda/ Grey Goose, Saint-Germain, Lime and Soda</i> | Tequila Mon Amour12 <i>Patrón Añejo, Grand Marnier, Chartreuse, Lima y Canela/ Patrón Añejo, Grand Marnier, Chartreuse, Lime and Cinnamon</i> | Pirate's Kiss12 <i>Bacardi 8, licor de chocolate, limón, Frambuesas, Sirope de Vainilla y clara de huevo / Bacardi 8, Chocolate liqueur, lemon, Raspberries, Vanilla syrup and egg white</i> |
| L.S.B. (Lucy in the Sky of Bombay)12 <i>Star of Bombay, Jarabe de almendra, Triple Sec, lima y Blue Curaçao/ Star of Bombay, Almond syrup, Triple Sec, lime and Blue Curaçao</i> | The Scottish journey through Italy12 <i>Dewar's 12, Aperol, canela, limón, bitter de naranja y Fernet Branca/ Dewar's 12, Aperol, cinnamon, lemon, orange bitters and Fernet Branca</i> | Amor en Tobago12 <i>Angostura 1919, Angostura 7yrs, limón, Jarabe de canela y Fruta de la pasión/ Angostura 1919, Angostura 7yrs, lemon, Cinnamon syrup and Passion fruit</i> |
| Basil martini12 <i>Bombay Original, infusión de albahaca, néctar de piña, limón y azúcar/ Bombay Original, basil infusion, pineapple nectar, lemon and sugar</i> | Milano Manhattan12 <i>Aberfeldy 12, Martini Rubino y Amargo de Lavanda/ Aberfeldy 12, Martini Rubino and Lavander Bitter</i> | Hot Night in Jalisco12 <i>Patrón Reposado, lima, Jarabe de Agave, cilantro y Chily/ Patrón Reposado, lime, Agave syrup, coriander and Chily</i> |
| Swing 5612 <i>Jägermeister, Vodka, Jarabe de Canela, Nata y Angostura/ Jägermeister, Vodka, Cinnamon syrup, Cream and bitter</i> | Passion in Jalisco12 <i>Don Julio Reposado, Grand Marnier, maracuya, canela y naranja/ Don Julio Reposado, Grand Marnier, maracuya, cinnamon and orange</i> | Tokyo Sour12 <i>Sake, Té de Jazmín, Chartreuse, Jarabe de menta, zumo de manzana y clara de huevo/ Sake, Jasmin tea, Chartreuse, Mint syrup, apple juice and egg white</i> |
| Edès Kincsem12 <i>Zacapa 23, Tokaji, sirope de canela, néctar de piña y limón/ Zacapa 23, Tokaji, cinnamon syrup, pineapple nectar and lemon</i> | Jamaica Heaven12 <i>Plantation 3star, Limón, Tia Maria, Menta y azúcar de vainilla/ Plantation 3star, Lemon, Tia Maria, Mint y Vanilla sugar</i> | Caribbean julep12 <i>Bacardi Oakheart, jarabe de canela, limon, Talisker 10 y mer- melada de naranja/ Bacardi Oakheart, Cinnamon syrup, lemon, Talisker 10 and orange jam</i> |
| The spicy mulata mule12 <i>Belvedere especiado, ginger, chili, vainilla, dark Mozart y ginger beer/ Spicy Belvedere, ginger, chili, vanilla, dark Mozart and ginger beer</i> | Mi pequeña Venecia14 <i>Santa Teresa 1976, Ramazzotti y romero/ Santa Teresa 1976, Ramazzotti y rosemary</i> | Wolfenbütel Sour House12 <i>Purity, Jägermeister, Canela, limón, clara de huevo y Bitter/ Purity, Jägermeister, Cinnamon, lemon, egg white and Bitter</i> |

VIRGIN COCKTAILS

| | |
|--|--|
| Tommy's Free9 <i>Manzana, agave, lima y Gingerale</i> | Italian Flag9 <i>Té verde, lichi, clara de huevo y naranja</i> |
| Citric paradise9 <i>Maracuya, frambuesa, vainilla, manzana y limón</i> | Salvaje pero bueno9 <i>Frutos rojos, canela, cítricos y soda</i> |

GIN

| | |
|---|---|
| Bombay Sapphire10 <i>Lima y naranja / Lime and orange</i> | Star of Bombay12 <i>Lima y naranja / Lime and orange</i> |
| Bulldog11 <i>Lima / Lime</i> | Brockman's11 <i>Mora, arandanos y pomelo / Blackberry, blueberry & grapefruit</i> |
| Gin Mare12 <i>Albahaca y aceituna Gordal / Basil and 'Gordal' olive</i> | G'Vine Floraison12 <i>Uva y Naranja / Grape and orange</i> |
| Hendrick's11 <i>Angostura y pepino / Bitter and cucumber</i> | Martin Miller's11 <i>Jengibre y manzana / Ginger and apple</i> |
| Seagram's10 <i>Naranja y limón / Orange and lemon</i> | Tanqueray Ten12 <i>Pomelo / Grapefruit</i> |

VODKA

| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Grey Goose11,50/14 | Belvedere9,50/12 |
| Ciroc9,50/12 | Purity11,50/14 |

APERITIVOS

| | |
|--|------------------------------|
| Aperol Spritz/ The Rich Spritz10/12 | Campari8 |
| Martini Ambrato / Rubino8 | Martini Bianco8 |
| Martini Rosso8 | Pastis 518 |

WHISKY

| | |
|---|--|
| Dewars 12yrs10/12,50 | Aberfeldy 12yrs12/14,50 |
| Lagavulin 16yrs12/14,50 | Talisker 10yrs12/14,50 |
| Glenmorangie, The Original12/14,50 | Glenmorangie, Nectar d'Or14/16,50 |
| Oban 14yrs12/14,50 | Macallan Amber14/16,50 |
| Cardhu 12yrs12/14,50 | Johnnie Walker Black10/12,50 |
| Jameson9/11,50 | Bulleit Bourbon12/14,50 |
| Jack Daniel's Old N°79/11,50 | Nikka Blended18/20,50 |

BRANDY & COGNAC

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Cardenal Mendoza9 | Mascaró V.O8 |
| Hennessy V.S11 | Hennessy X.O29 |

DIGESTIVO

| | |
|--|---|
| Fernet Branca8 | Grappa Nonino Friulana8 |
| Jägermeister / Manifest Jägermeister8/9 | Limoncello Villa Massa8 |
| Orujo Blanco Mar de Frades8 | Orujo Hierbas Mar de Frades8 |
| Pacharan Baines Oro8 | Sambuca Molinari8 |
| Amaro Angostura9 | |

RON

| | |
|--|--|
| Bacardi 812/14,50 | Bacardi Oakheart12/14,50 |
| Santa Teresa 197612/14,50 | Captain Morgan9/11,50 |
| Matusalem 15yrs9/11,50 | Diplomatico Reserva12/14,50 |
| Gosling's9/11,50 | Angostura 7yrs9/11,50 |
| Zacapa 2312/14,50 | Zacapa XO18 |

TEQUILA & MEZCAL

| | |
|---------------------------------|--|
| Patron Silver12 | Patron Reposado15 |
| Patron Añejo18 | Don Julio Blanco/Reposado12 |
| Danzantes Blanco11 | Danzantes Reposado12 |

ARMAGNAC

| |
|------------------------------|
| Dartigalongue14 |
|------------------------------|

LICORES

| | |
|---|----------------------------------|
| Amaretto Disaronno8 | Baileys8 |
| Chartreuse Amarillo / Verde8 | Grand Marnier Rojo8 |
| Pere Magloire Fine9 | Ramazzotti9 |

JAIME BIERESTAIN CAFE

VINOS A COPAS

CAVA & CHAMPAGNE

| | |
|---|----------|
| Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé..... | 10/14/14 |
| Essential 2015, <i>Juvé i camps</i> | 6 |
| ROSADO | |
| La Rosa 2016, <i>Penedés</i> | 6 |

ESPUMOSOS

| | |
|---|-----|
| Essential 2015, <i>Juvé i Camps</i> | 23 |
| <i>D.O. Cava - Xarel·lo</i> Un cava cremoso y fresco | |
| Veuve Clicquot Brut <i>Yellow label</i> | 51 |
| <i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Perfecto a cualquier momento | |
| Veuve Clicquot Rich..... | 67 |
| <i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> Suavidad y Frescor | |
| Veuve Clicquot Brut Rosé,..... | 66 |
| <i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> El Rosé para cualquier hora | |
| Finca Serral del Vell Brut de Bruts, <i>Recaredo</i> | 38 |
| <i>D.O. Cava - Xarel·lo, Macabeo</i> La fruta en un cava de Finca | |
| Celler Batlle 2005, <i>Gramona</i> | 64 |
| <i>D.O. Cava - Xarel·lo, Macabeo</i> El cava que describe Cataluña | |
| De nit 2014, <i>Raventós i Blanc</i> | 28 |
| <i>Conca Riu Anoia - Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Monastrell</i> Frescor y Sensualidad | |
| Dom Pérignon 2006, <i>Moët & Chandon</i> | 154 |
| <i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir</i> La esencia de la Champagne | |
| Krug Grande Cuvée, <i>Krug</i> | 182 |
| <i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Meunier y Pinot Noir</i> La majestuosidad de la Champagne | |

BLANCOS

| | |
|--|----|
| Barbara Forés 2016..... | 20 |
| <i>D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca, Viognier</i> La untuosidad de la terra alta en un vino joven | |
| Caminante 2016, <i>Terra Remota</i> | 33 |
| <i>D.O. Empordà - Garnacha Blanca, Chenin Blanc y Chardonnay</i> Delicado e intenso | |
| Can Credo 2015, <i>Recaredo</i> | 33 |
| <i>D.O. Penedès - Xarel·lo</i> El Xarel·lo del Penedès | |
| Chablis Mont De Milieu 2014, <i>Drouhin Vaudon</i> | 41 |
| <i>A.O.C. Bourgogne/Chablis - Chardonnay</i> El Chardonnay del jardín del Eden | |
| Cloudy Bay 2016..... | 38 |
| <i>D.O. Marlborough - Sauvignon Blanc</i> El frescor y el sabor unidos de la mano | |
| Dido 2016, <i>Venus la Universal</i> | 32 |
| <i>D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel·lo</i> Un Montsant con personalidad | |
| Dimoni Blanc 2016, <i>Vispoke</i> | 24 |
| <i>D.O. Alella - Pansa Blanca</i> La facilidad y tradicion de Alella | |
| Jose Pariente 2016..... | 26 |
| <i>D.O. Rueda - Verdejo</i> La suavidad y la elegancia de la fruta fresca | |
| Lapola 2015, <i>Dominio do Bibei</i> | 31 |
| <i>D.O. Ribeira Sacra, Doña Blanca, Godeio</i> Cremosidad y Frescor | |
| Margarita's 2016, <i>Wine's Ocean</i> | 21 |
| <i>D.O. Conca de Barbera - Muscat</i> Femenino y con frescor floral | |
| Miranda d'Espiels 2016, <i>Juvé i Camps</i> | 21 |
| <i>D.O. Penedés - Chardonnay</i> El Chardonnay de la tierra | |
| Ossian 2014..... | 37 |
| <i>V.T. Castilla y Leon - Verdejo</i> Uno de los mejores Verdejos del momento | |
| Pazo Casanova 2016..... | 26 |
| <i>D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro</i> Tradición Gallega con uvas autoctonas | |

BLANCOS

| | |
|--|------|
| Margarita's, <i>Conca de Barberà</i> | 4,50 |
| José Pariente 2016, Rueda..... | 5,50 |
| Pazo Serorans 2016, <i>Rias Baixas</i> | 6 |
| Ponsot Rully Blanc 2014, Chardonnay..... | 6,50 |

BLANCOS

| | |
|--|----|
| Pazo Señorans 2016..... | 28 |
| <i>D.O. Rias Baixas - Albariño</i> Un Albariño que tomar en cualquier momento | |
| Ponsot Rully blanc 2015, <i>Jean Baptiste Ponsot</i> | 34 |
| <i>A.O.C. Bourgogne - Chardonnay</i> Chardonnay para todas horas | |
| Quinta Apolonia 2016, <i>Belondrade</i> | 30 |
| <i>V.T. Castilla Leon - Verdejo</i> El Verdejo de siempre | |
| Roc de foc 2013, <i>Clos Pons</i> | 33 |
| <i>D.O. Costers del Segre - Macabeo</i> Elegante y sofisticado | |
| Scherer Riesling RSV. , 2016, <i>Andre Scherer</i> | 26 |
| <i>A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling</i> Un Riesling auténtico | |
| Terra de cuques 2015, <i>Terroir al Limit</i> | 39 |
| <i>D.O.Q. Priorat - Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría</i> Blanco del Priorat en su máxima expresión | |
| Telescopico Macabeo 2015, <i>Frontonio</i> | 30 |
| <i>I.G.P. Valdejalón - Macabeo, Garnacha Blanca</i> El frescor y la intensidad de lo nuevo | |
| Traca i Mocador 2015, <i>Mas de les Vinyes</i> | 31 |
| <i>D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca</i> El vigor del Montsant | |
| Viña Gravonia 2007, <i>R. López de Heredia</i> | 29 |
| <i>D.O.C. Rioja - Viura</i> Elegancia pura | |
| Vora la Mar 2016, <i>Alta Alella</i> | 22 |
| <i>D.O. Alella - Pansa Blanca</i> Suavidad del Maresme | |
| Yelcho 2017, <i>Ventisquero</i> | 30 |
| <i>D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc</i> El frescor de Chile | |

ROSADOS

| | |
|--|----|
| Chateau de Pibarnon Rosé 2016,..... | 36 |
| <i>A.O.C. Bandol-Provence - Monastell y Cinsault</i> El vino de la zona de rosados por excelencia del Mundo | |
| La Huella de Aitana 2016, <i>Gonzalo Celayeta</i> | 24 |
| <i>D.O. Navarra - Garnacha</i> El Rosado de Navarra | |
| La Rosa 2016, <i>Vins de Terrer</i> | 25 |
| <i>D.O. Penedés - Pinot Noir</i> Un rosado con caracter Mediterraneo | |

TINTOS

| | |
|--|----|
| Burlesque 2015, <i>Old wine</i> | 32 |
| <i>Valle de Lodi, California - Zinfandel</i> La uva con matices especiales | |
| Casa Vella 2010, <i>Juvé i Camps</i> | 25 |
| <i>D.O. Penedés - C.Sauvignon, Merlot</i> Un tinto de una casa tradicional | |
| Colors 2015, <i>Cérvoles</i> | 24 |
| <i>D.O. Costers del Segre - Tempranillo, Garnacha y Syrah</i> Frescor y perseverancia | |
| Dido 2015, <i>Venus la Universal</i> | 29 |
| <i>D.O. Montsant - Garnacha, Merlot, C. Sauvignon, Syrah</i> Un clásico del Montsant | |
| Ferrer Bobet 2014..... | 40 |
| <i>D.O.Q. Priorat - C. Sauvignon, Cariñena, Syrah, Garnacha</i> Un vino catalan con esencia | |
| La Montesa 2014, <i>Palacios Remondo</i> | 27 |
| <i>D.O.C. Rioja - Garnacha, Mazuelo, Tempranillo</i> Frescor de la Rioja | |
| Les Pierres dorees 2016, <i>Louis Latour</i> | 33 |
| <i>A.O.C. Coteaux, Bourgogne - Pinot Noir</i> El Pinot para compartir | |

TINTOS

| | |
|--|------|
| Rebeldes 2015, <i>Montsant</i> | 4,50 |
| La Montesa 2013, <i>Rioja</i> | 5,50 |
| Les Pierres Dorees, <i>Coteaux Borgogne</i> | 6 |
| Valdrinal V. Reserva 2010, <i>Ribera del Duero</i> | 6,50 |

TINTOS

| | |
|--|-----|
| Les Terrasses 2015, <i>Álvaro Palacios</i> | 38 |
| <i>D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Samsó</i> El icono del Priorat | |
| Malleolus 2015, <i>Emilio Moro</i> | 38 |
| <i>D.O. Ribera del Duero - Tempranillo</i> Un referente de la Ribera del Duero | |
| Mauro 2015..... | 39 |
| <i>V.T. Castilla y León - Tempranillo, Syrah, Garnacha</i> Un clásico que nunca falla | |
| Microscopico 2015, <i>Frontonio</i> | 24 |
| <i>I.G.P. Valdejalón - Garnacha</i> Un garnacha con mucha clase | |
| Numanthia 2013..... | 50 |
| <i>D.O. Toro - Tinta de toro</i> La fuerza de un gran toro | |
| Pago de los Capellanes 2015..... | 34 |
| <i>D.O. Ribera del duero - C.Sauvignon, Tempranillo</i> El ribera que nunca falla | |
| Pétalos del Bierzo 2015, <i>Desc. de J. Palacios</i> | 30 |
| <i>D.O. Bierzo - Mencía</i> Suavidad en boca | |
| Petit Solertia 2015, <i>Manyetes</i> | 30 |
| <i>D.O.Q. Priorat - Garnacha, C. Sauvignon, Syrah</i> El impacto de un vino joven | |
| Prado Enea 2009, <i>Muga</i> | 51 |
| <i>D.O.C. Rioja - Garnacha, Tempranillo, Mazuelo, Graciano</i> Suavidad de la Rioja | |
| Rebeldes 2016, <i>Vispoke</i> | 20 |
| <i>D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena, Syrah</i> Pura fruta del Montsant | |
| Sindicat la Figuera 2016..... | 22 |
| <i>D.O. Montsant - Garnacha</i> Fruta en estado puro | |
| Traca i Mocador 2013, <i>Mas de les vinyes</i> | 31 |
| <i>D.O. Montsant - C.Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samso, Syrah</i> Un montsant clasico | |
| Terres Negres 2014, <i>Espelt</i> | 28 |
| <i>D.O. Empordà - Cariñena, Garnacha</i> La fruta del Empordà | |
| Valdrinal Reserva 2011..... | 36 |
| <i>D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina</i> Un Ribera redondo con toque afrutado | |
| Vega Sicília, Valbuena 5º 2012..... | 119 |
| <i>D.O. Ribera del Duero - C. Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i> Para disfrutarlo | |
| Viña Tondonia 2005, <i>R. López de Heredia</i> | 34 |
| <i>D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo</i> Un clasico de la Rioja | |

VINOS DULCES

| | |
|---|----------|
| Airam, <i>Espelt</i> | ▼ 4 / 23 |
| <i>D.O. Empordà - Garnacha tinta y Garnacha gris</i> Golosidad con notas amarga | |
| Ceretto Moscato d'Asti 2015..... | ▼ 5 / 28 |
| <i>D.O. Piemonte - Moscato Bianco</i> Como masticar racimos de uva fresca con un toque espumante | |
| Château Dereszla Aszú 2000, 3 Puttonyos..... | ▼ 7 / 32 |
| <i>D.O. Tokaj-Heqyalja - Furmint, Hárslevelű</i> La miel y el frescor de Hungría | |
| MR - Mountain Wine 2012..... | ▼ 5 / 27 |
| <i>D.O. Málaga - Moscatel</i> El dulce de Málaga | |
| PORTO Niepoort Tawny Portugal..... | ▼ 4 / 21 |
| <i>D.O. Porto - Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz</i> El regaliz de Porto | |
| Valveran, <i>Sidra de Hielo</i> | ▼ 4 / 22 |
| <i>Asturias</i> 20 manzanas en una copa | |