

JAIME BIERESTAIN CAFE

COCINA ABIERTA DE 12:00 HASTA 0:00
INVIERNO 2018-19

VINOS A COPAS

CAVA & CHAMPAGNE	TINTO	BLANCO
Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé..... 10/14/14	Rebeldes, Wineissocial..... 5	Margarita's, Conca de Barberà..... 5
Essential, Juvé i Camps..... 6	La Montesa, Rioja..... 6	Colette Gros Chablis..... 7
ROSADO	Les Charmes de Daix, Thierry Mortet..... 7	Pazo Señorans, Rias Baixas..... 6
La Mar de Rosa, Empordà..... 6	Valdrinal V. Reserva, Ribera del Duero..... 7	Perplejo, Wineissocial..... 5

APERITIVOS & ENTRANTES

★Tapa de Berenjena Confitada..... 4	Berenjena confitada con miel, acompañada de sobrasada Ibérica y yogur ahumado. <i>Alérgenos: lácteos</i>
Surtido de 4 croquetas..... 5	Nuestras famosas croquetas caseras. (A elegir: gorgonzola o jamón ibérico). <i>Alérgenos: lácteos, gluten</i>
Taco mejicano: Cochinita Pibil marinada (2 uds)..... 8	Cerdo desmenuzado marinado (achiote y comino), cebolla y chile. Taco de maíz (tortilla).
Taboulé..... 9	Couscous, pimiento rojo y verde, cebolla roja, menta, zumo de limón. <i>Alérgenos: lácteos, gluten</i>
Salmón escandinavo marinado Gravlax..... 10	Marinado en cítricos y eneldo con habas Baby, mango encurtido y cebolla crujiente. <i>Alérgenos: gluten, pescado</i>
Surtido de quesos Asturianos (5 variedades) y mermelada de jengibre..... 12	Según el humor del chef (Lazana, Cabrales, Bucarito...). <i>Alérgenos: lácteos, gluten</i>
Jamón Ibérico de bellota D.O. Extremadura..... 13	Con pan de coca con tomate. <i>Alérgenos: gluten</i>
★Mosaico de sardinas ahumadas con velouté de almendras..... 9	Sardina ahumada del mar Cantábrico, crema de almendras, cubitos de remolacha y picatostes. <i>Alérgenos: gluten, pescado, frutos secos</i>

PASTAS & ARROCES

Lasagna casera de verduras con bechamel ligera..... 12	Masa de espinacas, zanahoria, calabacín, berenjena y gratinado con queso Raclette. <i>Alérgenos: gluten, lácteos, frutos secos, sulfitos</i>
★Pappardelle al tartufo..... 15	Un clásico italiano. Pasta pappardelle con salsa tartufo (trufa y queso Pecorino) servida con setas trompetas de la muerte. <i>Alérgenos: gluten, lácteos, huevo</i>
Ravioli de trufa negra..... 17	Con mantequilla de salvia y queso Pecorino. <i>Alérgenos: gluten, lácteos</i>
★Risotto verde de espinacas y acelga..... 18	Arroz cocinado en una emulsión casera de verduras (espinaca, acelga) y queso azul. <i>Alérgenos: lácteos, sulfitos</i>
Arroz D.O. Delta de bogavante..... 22	Con espárragos verdes. <i>Alérgenos: gluten, crustáceos, sulfitos</i>

PESCADO

Ceviche de mero con boniato..... 16	Leche de tigre (apio, zumo de lima y caldo de pescdo), cebolla morada y ají limo. <i>Alérgenos: pescado, apionabo</i>
Pulпитos estofados..... 16	Parmentier de patata, morcilla ibérica, cebolla caramelizada. <i>Alérgenos: gluten, moluscos, lácteos, sulfitos</i>
★Mar y montaña de vieiras y foie poêlé..... 17	Vieiras, coliflor, foie poêlé a la sarten. Servido con salsa de anguila y setas Enoki. <i>Alérgenos: lácteos, moluscos (vieiras)</i>
★Salmonete con salsa catalana blandra y velouté de berros..... 19	Salmonete, salsa blandra, ñoquis caseros de patata, crema de Berros y crispy Nori (algas crujientes). <i>Alérgenos: gluten, pescado, frutos secos</i>
Tartar de atún japonés..... 22	Con arroz japonés, manzana osmotizada con citronela, aceite de sésamo y mostaza japonesa. <i>Alérgenos: mostaza, sésamo, pescado, gluten</i>
Corvina a la parrilla..... 24	Con puré de zanahoria y naranja, yogurt ahumado y zanahoria morada encurtida. <i>Alérgenos: lácteos, pescado</i>

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

ENSALADAS & VEGETALES

Lechuga entera "Rubia de Paris"..... 7	Con vinagreta de mostaza. <i>Alérgenos: mostaza</i>
Wok de verduras de temporada con setas orientales..... 9	Quinoa, pak choy, mini maíz, espinacas, zanahoria, tirabeques, Shiitake y Shimeji. <i>Alérgenos: gluten</i>
★Tradicional timbal de escalivada con Ventresca de Bonito del Norte en aceite de oliva..... 10	Ventresca y escalivada (berenjena, pimiento rojo y cebolla marinados). <i>Alérgenos: pescado</i>
★Ensalada de espinacas baby..... 10	Hojas de espinacas baby, piñones, laminas de foie gras mi-cuit, suprême de pomelo servido con un aliño de balsámico y membrillo. <i>Alérgenos: gluten, frutos secos, sulfitos</i>
Ensalada de verdes..... 10	Aguacate, hinojo, hierbas frescas, espárragos, judías verdes y pesto. <i>Alérgenos: lácteos, frutos secos</i>
Ensalada de Burrata con selección de tomates ecológicos..... 12	Con pesto de albahaca y pan sardo. <i>Alérgenos: gluten, lácteos</i>
Ensalada de quinoa, mango y aguacate..... 12	Quinoa real y quinoa negra con brotes frescos, mango, aguacate, lentejas y vinagreta de cítricos y jengibre. <i>Alérgenos: contiene gluten</i>
★"Hamburguesa" Vegetariana..... 18	Burger de seitan y shiitake, tomate, lechuga, queso & mayo en pan de remolacha. (Bacon vegano opcional). <i>Alérgenos: lácteos, gluten, huevo</i>

CARNE

Steak tartar trufado..... 18	Cebolla chalota, alcaparras, ketchup, mostaza antigua, sal y huevo. <i>Alérgenos: huevo, mostaza, gluten</i>
Medio-Pollo a la plancha..... 18	Con puré de celeri, brócoli al limón y tomates especiados. <i>Alérgenos: lácteos</i>
Nuestra hamburguesa dry-aged en pan de cerveza negra (Suplemento foie poêlé 2€)..... 20	Carne madurada 60 días; panceta ahumada, cebolla confitada, ketchup casero, queso y mayonesa japonesa con patatas fritas. <i>Alérgenos: huevo, lácteos, gluten</i>
★Carrillera estofada deshuesada..... 22	Puré tradicional de patata y mantequilla servido con endivias glaseadas. <i>Alérgenos: lácteos, sulfitos</i>
Entrecot de 300g..... 22	Con pimiento del padrón y patatas fritas.
Tagliatta de ternera 200g..... 24	Con rúcula y parmesano. <i>Alérgenos: lácteos</i>
★Chuletón de Buey..... 42	Dry aged 45 días. Con su duo de salsas: Chimichurri (hierbas aromáticas picadas y marinadas en aceite) y salsa Bearnesa(salsa de mantequilla con chalota y hierbas aromáticas). <i>Alérgenos: lácteos</i>

GUARNICIONES

★Puré patata..... 4	Patata, leche, mantequilla. <i>Alérgenos: lácteos</i>
★Judías francesas..... 4	Judía, mantequilla. <i>Alérgenos: lácteos</i>
★Espinacas a la crema..... 4	Espinacas, nata, piñones, mantequilla. <i>Alérgenos: lácteos, frutos secos</i>

★ Platos Nuevos  Denominación de Origen

MENU VEGANO & ASIATICO 18€

Lunes a Viernes 12:00 - 16:00

PARA HACER TU RESERVA CONTACTA CON NOSOTROS EN:
C/Pau Claris, 167 · 08037 Barcelona · 935 150 782 · cafe@beriestain.com · beriestain.com



JAIME BIERIESTAIN CAFE

COCINA ABIERTA DE 12:00 HASTA 0:00
INVIERNO 2018-19

ESPUMOSOS					
Essential, <i>Juvé i Camps</i>24 Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo i Parellada <i>Un cava cremoso y fresco</i>	Yelcho, <i>Ventisquero</i>32 D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc <i>El frescor de Chile</i>	Traca i Moador, <i>Mas de les vinyes</i>33 D.O. Montsant - C.Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah <i>Un montsant clasico</i>			
De nit, <i>Raventós i Blanc</i>29 Conca Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell <i>Frescor y Sensualidad</i>	Dido, <i>Venus la Universal</i>34 D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel-lo <i>Un Montsant con personalidad</i>	Viña Ventisquero.....35 D.O. Colchagua Valley, Chile - Carmenere, Syrah <i>La redondez del Carmenere de aires Chilenos</i>			
Serral del Vell, <i>Recaredo</i>39 D.O. Cava - Macabeo y Xarel-lo <i>Un cava de finca que preserva la fruta</i>	Colette Gros Chablis.....35 A.O.C Chablis - Chardonnay <i>La elegancia y finura de Borgoña</i>	Les Charmes de Daix, <i>Thierry Mortet</i>35 A.O.C. Bourgogne - Pinot Noir <i>El Pinot para compartir</i>			
Textures de Pedra, <i>Raventós i Blanc</i>40 Conca Riu Anoia - Xarel-lo y Sumoll <i>Elegancia y cremosidad</i>	Roc de foc, <i>Clos Pons</i>35 D.O. Costers del Segre - Macabeo <i>Elegante y sofisticado</i>	Merit, <i>Perinet</i>36 D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot <i>Un Priorat afrutado y elegante</i>			
Veuve Clicquot Brut Yellow label.....54 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Perfecto a cualquier momento</i>	Can Credo, <i>Recaredo</i>35 D.O. Penedès - Xarel-lo <i>El Xarel-lo del Penedès</i>	Viña Tondonia, <i>R. López de Heredia</i>37 D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo <i>Un clasico de la Rioja</i>			
Veuve Clicquot Brut Rosé / Rich.....68 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>El Rosé para cualquier hora</i>	Ponsot Rully blanc, <i>Jean Baptiste Ponsot</i>40 A.O.C. Bourgogne - Chardonnay <i>Chardonnay para todas horas</i>	Abadía Retuerta.....38 V.T. Castilla y León - Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon <i>Un Ribera del Duero en toda regla</i>			
Blanc de Blancs, <i>Ruinart</i>80 A.O.C. Champagne - Chardonnay <i>El Champagne favorito de Jaime</i>	Cloudy Bay.....43 D.O. Marlborough - Sauvignon Blanc <i>El frescor y el sabor unidos de la mano</i>	Valdrinal Reserva.....39 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>Un Ribera redondo con toque afrutado</i>			
Dom Pérignon, <i>Moët & Chandon</i>159 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir <i>La esencia de la Champagne</i>	Chablis Mont De Milieu, <i>Drouhin Vaudon</i>46 A.O.C. Bourgogne/Chablis - Chardonnay <i>El Chardonnay del jardín del Eden</i>	Malleolus, <i>Emilio Moro</i>41 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un referente de la Ribera del Duero</i>			
Krug Grande Cuvée, <i>Krug</i>189 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Meunier y Pinot Noir <i>La majestuosidad de la Champagne</i>	Belondrade y Lurton, <i>Belondrade</i>49 D.O. Rueda - Verdejo <i>La excelencia del Verdejo</i>	Les Terrasses, <i>Álvaro Palacios</i>43 D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Samsó <i>El icono del Priorat</i>			
BLANCOS		TINTOS		ROSADOS	
Barbara Forés.....21 D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca, Viognier <i>La untuosidad de la terra alta en un vino joven</i>	Rebeldes, <i>Wineissocial</i>21 D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Pura fruta del Montsant</i>	Pago Santa Cruz, <i>Viña Sastre</i>62 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un vino para momentos especiales</i>			
Miranda d'Espiels, <i>Juvé i Camps</i>22 D.O. Penedés - Chardonnay <i>El Chardonnay de la tierra</i>	Exibis, <i>Can Serra</i>25 D.O. Pla de Bages - Cabernet Sauvignon, Sumoll, Mandó <i>Afrutado y refrescante</i>	Vega Sicilia, <i>Valbuena 5ª</i>129 D.O. Ribera del Duero - C. Sauvignon, Merlot, Tempranillo <i>Para disfrutarlo</i>			
Margarita's, <i>Wine's Ocean</i>22 D.O. Conca de Barbera - Muscat <i>Femenino y con frescor floral</i>	Piedra Crianza, <i>Estancia Piedra</i>25 D.O. Toro - Tinta de Toro, Garnacha <i>Un toro con cuerpo pero afrutado</i>				
Onra Blanc, <i>Lagravera</i>23 D.O. Costers del Segre - Garnacha, Chenin, Savignon Blanc <i>Perfecto para maridad con arroces y setas</i>	Microscópico, <i>Frontonio</i>26 I.G.P. Valdejalón - Garnacha <i>Un garnacha con mucha clase</i>				
Vora la Mar, <i>Alta Alella</i>23 D.O. Alella - Pansa Blanca <i>Suavidad del Maresme</i>	Casa Vella, <i>Juvé i Camps</i>27 D.O. Penedés - C.Sauvignon, Merlot <i>Un tinto de una casa tradicional</i>				
Dimoni Blanc, <i>Vispoke</i>25 D.O. Alella - Pansa Blanca <i>La facilidad y tradicion de Alella</i>	Roca del Crit, <i>Gallina de piel</i>29 D.O. Empordà - Garnacha, Cariñena <i>El resultado de un sueño</i>				
Perplejo, <i>Wineissocial</i>26 D.O. Rueda - Verdejo <i>El verdejo para todos los públicos</i>	La Montesa, <i>Palacios Remondo</i>29 D.O.C. Rioja - Garnacha, Mazuelo, Tempranillo <i>Frescor de la Rioja</i>				
Traca i Moador, <i>Mas de les Vinyes</i>26 D.O. Empordà - Macabeo, Garnacha Blanca <i>El vigor del Montsant</i>	Terres Negres, <i>Espelt</i>30 D.O. Empordà - Cariñena, Garnacha <i>La fruta del Empordà</i>				
Lasurreal, <i>Espelt</i>27 D.O. Empordà - Chardonnay <i>Magia fresca del cap de Creus</i>	Josep Foraster.....30 D.O. Conca de Barberà - Trepas <i>Un vino directo de la tierra</i>				
Scherer Riesling RSV, <i>Andre Scherer</i>28 A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling <i>Un Riesling auténtico</i>	Dido, <i>Venus la Universal</i>32 D.O. Montsant - Garnacha, Merlot, C. Sauvignon, Syrah <i>Un clásico del Montsant</i>				
Manar dos Seixas, <i>Gallina de piel</i>28 D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro <i>Tradición gallega con uvas autóctonas</i>	Pétalos del Bierzo, <i>Desc. de J. Palacios</i>32 D.O. Bierzo - Mencia <i>Suavidad en boca</i>				
Pazo Señorans.....30 D.O. Rias Baixas - Albariño <i>Un Albariño que tomar en cualquier momento</i>	Petit Solertia, <i>Manyetes</i>32 D.O.Q. Priorat - Garnacha, C. Sauvignon, Syrah <i>El impacto de un vino joven</i>				

COCKTAILS A PARTIR DE LAS 18:00

(DJ viernes y sábados de 20:30 a 2:00 y viernes 13:30-15:00)

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."



JAIME BIERESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00
WINTER 2018-19

WINE BY GLASS

CAVA & CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut/Rich/Rosé.....10/14/14
Essential, *Juvé i Camps*.....6

ROSÉ

La Mar de Rosa, *Empordà*.....6

BLACK

Rebeldes, *Wineissocial*.....5
La Montesa, *Rioja*.....6
Les Charmes de Daix, *Thierry Mortet*.....7
Valdrinal V. Reserva, *Ribera del Duero*.....7

WHITE

Margarita's, *Conca de Barberà*.....5
Colette Gros Chablis.....7
Pazo Señorans, *Rias Baixas*.....6
Perplejo, *Wineissocial*.....5

APPETIZERS & STARTERS

★Candied eggplant Tapa.....4
Confit aubergine with honey and accompanied with sobrasada Ibérica and smoked yogurt. Allergens: dairy

Assortment of 4 croquettes.....5
Our famous homemade croquettes. (To choose: Gorgonzola or Iberian ham). Allergens: dairy, gluten

Mexican taco: Marinated cochinita pibil (2p).....8
Marinated shredded pork (Achiote and cumin), onion and chili. Corn taco (tortilla).

Tabbouleh.....9
Couscous, green and red peppers, red onion, mint, limon juice. Allergens: dairy, gluten

Marinated Scandinavian Salmon Gravlax.....10
Marinated in citrus and dill, with Baby Beans, pickled mango and crispy onion. Allergens: gluten, fish

Assortment of Asturian cheeses (5 varieties).....12
According to the chef's mood (Lazana, Cabrales, Bucarito ...) and ginger jam. Allergens: dairy, gluten

Bellota Iberian ham D.O. Extremadura.....13
With glass bread & tomato. Allergens: gluten

★Mosaic of smoked sardines with velvety almonds soup.....9
Smoked sardines from Cantabrian sea, velvety almonds soup, beetroot cubes and croutons. Allergens: gluten, fish, sulfites, dried fruits

PASTA & RICES

Homemade vegetable lasagna with light bechamel sauce.....12
Spinach-based pasta, with carrot, zucchini, baked eggplant and Raclette cheese. Allergens: gluten, dairy, drier fruits, sulfites

★Pasta Pappardelle with Tartuffo sauce.....15
Italian tradition. Pasta pappardelle, tartuffo sauce (truffle and Pecorino cheese) served with wild mushrooms. Allergens: gluten, dairy, egg

Black truffle Ravioli.....17
With salvia butter and Pecorino cheese. Allergens: gluten, dairy

★Green Risotto with spinach and chard.....18
Rice cooked in an homemade emulsion of vegetables (spinach and chard) and blue cheese. Allergens: dairy, sulfites

Delta rice (D.O.) with lobster.....22
With green asparagus. Allergens: sulfites, molluscs

FISH

Ceviche of grouper with sweet potato.....16
Tiger's milk (celery, lime juice and fish soup), red onion and chili pepper. Allergens: fish, celery

Stuffed little octopuses.....16
With parmentier of potato, Iberic black puding and caramelized onion. Allergens: gluten, molluscs, dairy, sulfites

★Sea and mountains mix: scallops and stoved foie.....17
Scallops, cauliflower, stoved foie. Served with Teriyaki dressing and Enoki mushrooms. Allergens: molluscs (scallops), dairy

★Red mullet with Balandra catalán sauce and soup of cress.....19
Red mullet, Balandra sauce, homemade potatoes gnocchis, soup of cress, crispy Nori seaweed. Allergens: fish, gluten, dried fruits

Japanese tuna tartar.....22
With Japanese rice, osmotized apple with citronella, sesame oil, Japanese mustard. Allergens: mustard, sesame, fish, gluten

Grilled sea Bass.....24
Carrot and orange cream, smoked yogurt, purple carrot pickle. Allergens: dairy, fish

We have gluten free bread.
Bread from our workshop, olives and premium oil € 2.5.
Prices include VAT.

SALADS & VEGETABLES

Whole lettuce "Parisian blonde".....7
With mustard vinaigrette. Allergens: mustard

Fresh vegetable wok with oriental mushrooms.....9
Quinoa, pak choy, mini corn, spinach, carrot, tirabecs, Shiitake and Shimeji. Allergens: gluten

★Traditional timbal Escalivada (marinated vegetables in oil) with Bonito (white tuna).....10
White tuna from the North of Spain marinated in oil, with Escalivada (eggplant, pepper and onion marinated). Allergens: fish

★Salad of baby spinach leaves.....10
Baby spinach leaves, pinions, strips of foie gras mi-cuit, grapefruit suprêmes. Served with its balsamic dressing and fruit quince. Allergens: dried fruits, sulfites

Green and greener Salad.....10
Avocado, fennel, fresh herbs, asparagus, green beans & pesto. Allergens: dairy, dried fruits

Burrata salad with organic tomatoes selection.....12
With basil pesto and sardinian bread. Allergens: gluten, dairy, dried fruits

Quinoa salad with mango and avocado.....12
Royal quinoa and black quinoa with fresh sprouts, mango, avocado, lentils and citrus and ginger vinaigrette.

★"Vegetarian" Hamburger.....18
Burger of Seitan and Shiitake mushrooms, tomatoes, lettuce, cheese, mayonnaise. Beetroot bread. (Vegan bacon is an option). Allergens: dairy, egg, gluten

MEAT

Truffled Steak Tartare.....18
Onion shallot, capers, ketchup, mustard, salt and egg. Allergens: egg, mustard

Flat Iron half-chicken.....18
With mashed celeriy, lemon broccoli and spiced tomatoes. Allergens: celery, dairy

Our dry-aged burger with black beer bread (Foie suplement 2€).....20
Our burgers are matured for 60 days and are served with smoked bacon, onion confit, cheese, homemade ketchup, japanese mayonnaise with french fries. Allergens: egg, dairy, gluten

★Boneless braised pork-cheek.....22
With traditional mashed potato and butter served with glazed endives. Allergens: dairy, sulfites

Entrecote 300 g.....22
With Padrón peppers and french fries.

Beef's Tagliatta 200g.....24
With rocket and parmesan. Allergens: dairy

★Steak T-Bone.....42
Dry aged 45 days. With duo of dressings: Chimichurri (Aromatic herbs chopped, marinated in oil) and Béarnaise sauce (butter with chalots and aromatic herbs). Allergens: dairy

EXTRA GARNISH

★Potatoes puree.....4
Potatoes, milk, butter. Allergens: dairy

★Green beans.....4
Green beans and butter. Allergens: dairy

★Spinach with cream.....4
Spinach, crème fraîche, pinions, butter. Allergens: dairy, dried fruits

★New Dishes 📍 Origin Denomination

VEGAN & ASIAN MENU € 18

Monday to Friday from 12:00 a.m. to 4:00 p.m.

TO MAKE YOUR RESERVATION CONTACT US:

C/Pau Claris, 167 · 08037 Barcelona · 935 150 782 · cafe@beriestain.com · beriestain.com



JAIME BERIESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00
WINTER 2018-19

FRIZANTE	
Essential, Juvé i Camps24 Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo i Parellada <i>Un cava cremoso y fresco</i>	
De nit, Raventós i Blanc29 Conca Riu Anoia - Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell <i>Frescor y Sensualidad</i>	
Serral del Vell, Recaredo39 D.O. Cava - Macabeo y Xarel-lo <i>Un cava de finca que preserva la fruta</i>	
Textures de Pedra, Raventós i Blanc40 Conca Riu Anoia - Xarel-lo y Sumoll <i>Elegancia y cremosidad</i>	
Veuve Clicquot Brut Yellow label54 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>Perfecto a cualquier momento</i>	
Veuve Clicquot Brut Rosé / Rich68 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier <i>El Rosé para cualquier hora</i>	
Blanc de Blancs, Ruinart80 A.O.C. Champagne - Chardonnay <i>El Champagne favorito de Jaime</i>	
Dom Pérignon, Moët & Chandon159 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir <i>La esencia de la Champagne</i>	
Krug Grande Cuvée, Krug189 A.O.C. Champagne - Chardonnay, Meunier y Pinot Noir <i>La majestuosidad de la Champagne</i>	

WHITE	
BarbaraForés21 D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca, Viognier <i>La untuosidad de la terra alta en un vino joven</i>	
Miranda d'Espiels, Juvé i Camps22 D.O. Penedés - Chardonnay <i>El Chardonnay de la tierra</i>	
Margarita's, Wine's Ocean22 D.O. Conca de Barbera - Muscat <i>Femenino y con frescor floral</i>	
Onra Blanc, Lagravera23 D.O. Costers del Segre - Garnacha, Chenin, Savignon Blanc <i>Perfecto para maridad con arroces y setas</i>	
Vora la Mar, Alta Alella23 D.O. Alella - Pansa Blanca <i>Suavidad del Maresme</i>	
Dimoni Blanc, Vispoke25 D.O. Alella - Pansa Blanca <i>La facilidad y tradicion de Alella</i>	
Perplejo, Wineissocial26 D.O. Rueda - Verdejo <i>El verdejo para todos los públicos</i>	
Traca i Mocador, Mas de les Vinyes26 D.O. Empordà - Macabeo, Garnacha Blanca <i>El vigor del Montsant</i>	
Lasurreal, Espelt27 D.O. Empordà - Chardonnay <i>Magia fresca del cap de Creus</i>	
Scherer Riesling RSV, Andre Scherer28 A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling <i>Un Riesling auténtico</i>	
Manar dos Seixas, Gallina de piel28 D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro <i>Tradición gallega con uvas autóctonas</i>	
Pazo Señorans30 D.O. Rias Baixas - Albariño <i>Un Albariño que tomar en cualquier momento</i>	

Yelcho, Ventisquero32 D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc <i>El frescor de Chile</i>	
Dido, Venus la Universal34 D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel-lo <i>Un Montsant con personalidad</i>	
Colette Gros Chablis35 A.O.C. Chablis - Chardonnay <i>La elegancia y finura de Borgoña</i>	
Roc de foc, Clos Pons35 D.O. Costers del Segre - Macabeo <i>Elegante y sofisticado</i>	
Can Credo, Recaredo35 D.O. Penedès - Xarel-lo <i>El Xarel-lo del Penedès</i>	
Ponsot Rully blanc, Jean Baptiste Ponsot40 A.O.C. Bourgogne - Chardonnay <i>Chardonnay para todas horas</i>	
Cloudy Bay43 D.O. Marlborough - Sauvignon Blanc <i>El frescor y el sabor unidos de la mano</i>	
Chablis Mont De Milieu, Drouhin Vaudon46 A.O.C. Bourgogne/Chablis - Chardonnay <i>El Chardonnay del jardín del Eden</i>	
Belondrade y Lurton, Belondrade49 D.O. Rueda - Verdejo <i>La excelencia del Verdejo</i>	
★ Emilio Rojo, (Limitado)80 D.O. Ribeiro - Albariño, Lado, Loureiro, Treixadura, Torrontés <i>Vino -unico, amable y concentrado</i>	

BLACK	
Rebeldes, Wineissocial21 D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Pura fruta del Montsant</i>	
Exibis, Can Serra25 D.O. Pla de Bages - Cabernet Sauvignon, Sumoll, Mandó <i>Afrutado y refrescante</i>	
Piedra Crianza, Estancia Piedra25 D.O. Toro - Tinta de Toro, Garnacha <i>Un toro con cuerpo pero afrutado</i>	
Microscópico, Frontonio26 I.G.P. Valdejalón - Garnacha <i>Un garnacha con mucha clase</i>	
Casa Vella, Juvé i Camps27 D.O. Penedés - C.Sauvignon, Merlot <i>Un tinto de una casa tradicional</i>	
Roca del Crit, Gallina de piel29 D.O. Empordà - Garnacha, Cariñena <i>El resultado de un sueño</i>	
La Montesa, Palacios Remondo29 D.O.C. Rioja - Garnacha, Mazuelo, Tempranillo <i>Frescor de la Rioja</i>	
Terres Negres, Espelt30 D.O. Empordà - Cariñena, Garnacha <i>La fruta del Empordà</i>	
Josep Foraster30 D.O. Conca de Barberà - Trepal <i>Un vino directo de la tierra</i>	
Dido, Venus la Universal32 D.O. Montsant - Garnacha, Merlot, C. Sauvignon, Syrah <i>Un clásico del Montsant</i>	
Pétalos del Bierzo, Desc. de J. Palacios32 D.O. Bierzo - Mencia <i>Suavidad en boca</i>	
Petit Solertia, Manyetes32 D.O.Q. Priorat - Garnacha, C. Sauvignon, Syrah <i>El impacto de un vino joven</i>	

Traca i Mocador, Mas de les vinyes33 D.O. Montsant - C.Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó, Syrah <i>Un montsant clasico</i>	
Viña Ventisquero35 D.O. Colchagua Valley, Chile - Carmenere, Syrah <i>La redondez del Carmenere de aires Chilenos</i>	
Les Charmes de Daix, Thierry Mortet35 A.O.C. Bourgogne - Pinot Noir <i>El Pinot para compartir</i>	
Merit, Perinet36 D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot <i>Un Priorat afrutado y elegante</i>	
Viña Tondonia, R. López de Heredia37 D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo <i>Un clasico de la Rioja</i>	
Abadía Retuerta38 V.T. Castilla y León - Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon <i>Un Ribera del Duero en toda regla</i>	
Valdrinal Reserva39 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>Un Ribera redondo con toque afrutado</i>	
Malleolus, Emilio Moro41 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un referente de la Ribera del Duero</i>	
Les Terrasses, Álvaro Palacios43 D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Samsó <i>El icono del Priorat</i>	
Numanthia57 D.O. Toro - Tinta de toro <i>La potencia y majestuosidad de un gran toro</i>	
Prado Enea, Muga60 D.O.C. Rioja - Garnacha, Tempranillo, Mazuelo, Graciano <i>Suavidad de la Rioja</i>	
Pago Santa Cruz, Viña Sastre62 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un vino para momentos especiales</i>	
Vega Sicilia, Valbuena 5º129 D.O. Ribera del Duero - C. Sauvignon, Merlot, Tempranillo <i>Para disfrutarlo</i>	

ROSÉ	
La Mar de Rosa, Wineissocial24 D.O. Empordà - Garnacha <i>Un vino fresco y divertido</i>	
La Huella de Aitana, Gonzalo Celayeta25 D.O. Navarra - Garnacha <i>El Rosado de Navarra</i>	
Muga Rosado28 D.O.C. Rioja - Garnacha, viura y Tempranillo <i>El rosado de la Rioja</i>	
By Ott Rosé34 A.O.C. Côtes de Provence - Garnacha, Syraha, Cinsault <i>El vino de la zona de rosados por excelencia del Mundo</i>	

COCKTAILS A PARTIR DE LES 18:00
(DJ divendres i dissabtes de 20:30 a 2:00 i divendres 13:30-15:00)

JAIME BERIESTAIN
Awarded by AD Spain as the Interior Designer of the 2016 Interior designer of featured international projects
"I grew up in an atmosphere amongst stoves. Family gatherings at my grandmother Sofia's kitchen were privileged moments of timeless happiness. From that, I have learned the joy of cooking, gathering and being able to share the traditional cuisine that I like the most."

