

JAIME BIERESTAIN CAFE

COCINA ABIERTA DE 12:00 HASTA 0:00
PRIMAVERA / VERANO 2019

APERITIVOS & ENTRANTES

Tapa de berenjena confitada 4 <i>Berenjena confitada con miel, acompañada de sobrasada Ibérica y yogur ahumado. <u>Alérgenos:</u> lácteos</i>
Surtido de 4 croquetas 5 <i>Nuestras famosas croquetas caseras. (A elegir: gorgonzola o jamón ibérico). <u>Alérgenos:</u> lácteos, gluten</i>
Taco mexicano: Cochinita Pibil marinada (2 uds) 8 <i>Cerdo desmenuzado marinado (achiote y comino), cebolla y chile. Taco de maíz (tortilla).</i>
★ Tradicional timbal de escalibada con ventresca de Bonito del Norte en aceite de oliva 10 <i>Ventresca y escalibada (berenjena, pimiento rojo y cebolla marinados). <u>Alérgenos:</u> pescado</i>
Mosaico de sardinas ahumadas con velouté de almendras 10 <i>Sardina ahumada del mar Cantábrico, crema de almendras, cubitos de remolacha y picatostes. <u>Alérgenos:</u> gluten, pescado, frutos secos</i>
Salmón escandinavo marinado Gravlax 11 <i>Marinado en cítricos y eneldo con habas Baby, mango encurtido y cebolla crujiente. <u>Alérgenos:</u> gluten, pescado</i>
🔑 Surtido de quesos Asturianos y mermelada de jengibre 12 <i>Según el humor del chef (Lazana, Cabrales, Bucarito...). <u>Alérgenos:</u> lácteos, gluten</i>
🔑 Jamón Ibérico de bellota D.O. Extremadura 13 <i>Con pan de coca con tomate. <u>Alérgenos:</u> gluten</i>

PASTAS & ARROCES

Lasagna casera de verduras con bechamel ligera 12 <i>Masa de espinacas, zanahoria, calabacín, berenjena y gratinado con queso Raclette. <u>Alérgenos:</u> gluten, lácteos, frutos secos, sulfitos</i>
★ Pappardelle al tartufo 17 <i>Un clásico italiano. Pasta pappardelle con salsa tartufo (trufa) servida con setas trompetas de la muerte. <u>Alérgenos:</u> gluten, lácteos, huevo</i>
Ravioli de trufa negra 18 <i>Con mantequilla de salvia y queso Pecorino. <u>Alérgenos:</u> gluten, lácteos</i>
★ Risotto Milanese 18 <i>Arroz Carnarolli, puerro, cebolla, caldo de verduras, azafrán, mascarpone y queso Parmigiano. <u>Alérgenos:</u> apio, lácteos, sulfitos</i>
🔑 Arroz de bogavante D.O Delta de l'Ebre 22 <i>Con espárragos verdes. <u>Alérgenos:</u> crustáceos, sulfitos</i>

PESCADO

Ceviche de mero con boniato 17 <i>Leche de tigre (apio, zumo de lima y caldo de pescado), cebolla morada y ají limo. <u>Alérgenos:</u> pescado, apio</i>
Pulпитos estofados 17 <i>Parmentier de patata, morcilla ibérica y cebolla caramelizada. <u>Alérgenos:</u> gluten, moluscos, lácteos, sulfitos</i>
★ Lenguado poupette 22 <i>Lenguado, alga codium, berberechos gallegos, espinacas baby y Raifort. <u>Alérgenos:</u> pescado, moluscos</i>
★🔑 Vieiras con guisantes del Maresme 22 <i>Vieiras, guisantes D.O. Maresme, virutas de Jamón Ibérico, brote de guisante, tirabeque, chalota, menta y mantequilla. <u>Alérgenos:</u> lácteos, moluscos</i>
Tartar de atún japonés 24 <i>Con arroz japonés, manzana osmotizada con citronela, aceite de sésamo y mostaza japonesa. <u>Alérgenos:</u> mostaza, sésamo, pescado, gluten, soja</i>
Corvina a la parrilla 24 <i>Con puré de zanahoria y naranja, yogurt ahumado y zanahoria morada encurtida. <u>Alérgenos:</u> lácteos, pescado</i>
★ Caviar Sturia (Sólo en cenas) 65 <i>Caviar con blinis y mantequilla. <u>Alérgenos:</u> gluten, lácteos, pescado</i>

Disponemos de pan sin gluten.
Pan de nuestro obrador, aceitunas y aceite premium 3€.

ENSALADAS & VEGETALES

Lechuga entera "Rubia de París" 7 <i>Con vinagreta de mostaza. <u>Alérgenos:</u> mostaza</i>
Taboulé 9 <i>Couscous, pimiento rojo y verde, cebolla roja, menta y zumo de limón. <u>Alérgenos:</u> lácteos, gluten</i>
Wok de verduras de temporada con setas orientales 10 <i>Quinoa, pak choy, mini maíz, espinacas, zanahoria, tirabeques, Shiitake y Shimeji. <u>Alérgenos:</u> gluten, soja</i>
Ensalada de verdes 11 <i>Aguacate, hinojo, espárragos, judías verdes y pesto. <u>Alérgenos:</u> lácteos, frutos secos</i>
★ Ensalada de espinacas Baby 12 <i>Hojas de espinacas baby, piñones, laminas de foie gras mi-cuit, suprême de pomelo servido con un aliño de balsámico y membrillo. <u>Alérgenos:</u> frutos secos, sulfitos</i>
Ensalada de Burrata con selección de tomates ecológicos 12 <i>Con pesto de albahaca y pan sardo. <u>Alérgenos:</u> gluten, lácteos, frutos secos</i>
Ensalada de quinoa, mango y aguacate 12 <i>Quinoa real y quinoa negra con brotes frescos, brotes de cebolla, mango, aguacate, lentejas y vinagreta de cítricos y jengibre</i>
"Hamburguesa" Vegetariana 18 <i>Burger de seitan y shiitake, tomate, lechuga y queso mayo en pan de remolacha. <u>Alérgenos:</u> lácteos, gluten, huevo</i>

CARNE

🔑 Medio-Pollo a la plancha 16 <i>Sin acompañamiento</i>
Nuestra hamburguesa dry-aged en pan de cerveza negra (Suplemento foie poêlé 2€) 20 <i>Carne madurada 60 días; panceta ahumada, cebolla confitada, ketchup casero, queso y mayonesa japonesa con patatas fritas. <u>Alérgenos:</u> huevo, lácteos, gluten</i>
Steak tartar trufado 20 <i>Cebolla chalota, alcaparras, mostaza antigua, sal y huevo. <u>Alérgenos:</u> huevo, mostaza, gluten</i>
Carrillera estofada deshuesada 22 <i>Puré tradicional de patata y mantequilla servido con endivias glaseadas. <u>Alérgenos:</u> lácteos, sulfitos</i>
★ Roast Beef de primavera 24 <i>Solomillo de ternera, oliva de Kalamata, mostaza de hierbas, piñones tostados, fruta de la pasión y micro-brotes salvajes del huerto de Jaime. <u>Alérgenos:</u> mostaza, frutos secos, apio, sulfitos</i>
Tagliatta de ternera 200g 24 <i>Con rúcula y parmesano. <u>Alérgenos:</u> lácteos</i>
★ Tuétano (Sólo en cenas) 28 <i>Caviar Sturia, hinojo marino y blinis caseros. <u>Alérgenos:</u> gluten, lácteos, pescado</i>
Chuletón de Buey 500g 42 <i>Dry aged 45 días. Con su dúo de salsas: Chimichurri (hierbas aromáticas picadas y marinadas en aceite) y salsa Bearnesa (salsa de mantequilla con chalota y hierbas aromáticas). <u>Alérgenos:</u> lácteos</i>

GUARNICIONES

Puré de patata 4 <i>Patata, leche y mantequilla. <u>Alérgenos:</u> lácteos</i>
Judías francesas 4 <i>Judía y mantequilla. <u>Alérgenos:</u> lácteos</i>
★ Bol de espinacas 4 <i>Espinacas, pomelo y frutos secos. <u>Alérgenos:</u> frutos secos</i>
★ Champiñones 4 <i>Champiñón de París, Jerez, cebolla, jamón y perejil del huerto de Jaime. <u>Alérgenos:</u> lácteos</i>
★ Pan de coca con tomate 4 <i>Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra. <u>Alérgenos:</u> gluten</i>
★ Patatas fritas 4 <i>Patatas fritas cortadas a mano acompañadas de nuestro ketchup casero y nuestra mayonesa Japonesa. <u>Alérgenos:</u> gluten, lactosa, huevo</i>

★ Platos Nuevos 🔑 Denominación de Origen

PARA GRUPOS
haz tu reserva: 935 150 782

DELIVERY
consulta las opciones

JAIME BIERESTAIN

"Crecí en un ambiente entre estufas. Los encuentros familiares en la cocina de mi abuela Sofía fueron momentos privilegiados de felicidad eterna. De eso, aprendí la alegría de cocinar, reunirme y poder compartir la cocina tradicional que más me gusta".

MENÚ MEDIODÍA
principal + segundo + postre 18€.
con reserva



JAIME BERIESTAIN CAFE

COCINA ABIERTA DE 12:00 HASTA 0:00
PRIMAVERA / VERANO 2019

ESPUMOSO		
Essential, Juvé i Camps28 D.O. Cava - Xarel-lo <i>Un cava sutil y fresco</i>	Turó de l'Ermita, Vendrell Olivella31 D.O. Penedès - Xarel-lo <i>El toque Mediterráneo del Penedès</i>	
Cava Brut Rosé, Juvé i Camps32 D.O. Cava - Pinot Noir <i>Frescor y sensualidad</i>	Via Edetana Blanc, Edetària31 D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca y Viognier <i>Un Montsant con personalidad</i>	
Milesimé, Juvé i Camps38 D.O. Cava - Chardonnay <i>Creмосidad y elegancia</i>	Manar dos Seixas, Gallina de piel34 D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro <i>Tradición gallega con uvas autóctonas</i>	
Veuve Clicquot Brut Yellow Label60 D.O. Cava - Macabeo, Xarel-lo i Parellada <i>Un champagne cremoso y fresco</i>	Mantel Blanco Barrica, Álvarez y Díez34 D.O. Rueda - Verdejo <i>La excelencia del verdejo</i>	
Veuve Clicquot Brut Rich74 A.O.C. Champagne - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier <i>El champagne mas chic</i>	Colette Gros Chablis35 A.O.C. Chablis - Chardonnay <i>Chardonnay para cualquier momento</i>	
Veuve Clicquot Brut Rosé75 A.O.C. Champagne - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier <i>El Rosé para cualquier hora</i>	Roc de Foc, Clos Pons38 D.O. Costers del Segre - Macabeo <i>Elegante y sofisticado</i>	
Blanc de Blancs, Ruinart92 A.O.C. Champagne - Chardonnay <i>El champagne favorito de Jaime</i>	Ponsot Rully Blanc, Jean Baptiste Ponsot40 A.O.C. Bourgogne - Chardonnay <i>La elegancia y finura de Bourgogne</i>	
Dom Pérignon, Moët & Chandon189 A.O.C. Champagne - Pinot Noir, Chardonnay <i>La majestuosidad de la Champagne</i>	Cloudy Bay42 D.O. Marlborough - Sauvignon Blanc <i>El frescor y el sabor unidos de la mano</i>	
	ROSADO	
	La Mar de Rosa, Wineissocial25 D.O. Empordà - Garnacha <i>Un vino fresco y divertido</i>	Ferrum, Wine's Ocean31 D.O.Q. Priorat - Garnacha y Cariñena <i>La máxima expresión del Priorat</i>
	La Huella de Aitana, Gonzalo Celayeta29 D.O. Navarra - Garnacha <i>El rosado de Navarra</i>	Donyet, Venus la Universal32 D.O. Montsant - Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Cariñena <i>Un clásico del Montsant</i>
	By Ott Rosé34 A.O.C. Côtes de Provence - Garnacha, Syrah, Cinsault <i>El rosado de referencia</i>	Roca del Crit, Gallina de piel33 D.O. Empordà - Garnacha, Cariñena <i>El resultado de un sueño</i>
	TINTO	
Perplejo, Wineissocial25 D.O. Rueda - Verdejo <i>El verdejo para todos los públicos</i>	Rebeldes, Wineissocial25 D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Premiado - Mejor vino tinto joven catalán de 2018</i>	Viña Ventisquero Reserva34 D.O. Colchagua Valley, Chile - Carmenere y Syrah <i>La redondez del Carmenere de aires Chilenos</i>
Castiñeira, Lagar de Pintos26 D.O. Rias Baixas - Albariño <i>Un albariño que poder tomar en cualquier momento</i>	Paco García Crianza28 D.O.C. Rioja - Tempranillo y Garnacha <i>Un Rioja moderno y afrutado</i>	Valdrinal Crianza34 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>Un Ribera redondo con toque afrutado</i>
Miranda d'Espiells, Juvé i Camps26 D.O. Penedès - Chardonnay <i>El chardonnay de la tierra</i>	Exibis, Can Serra29 D.O. Pla de Bages - Cabernet Sauvignon, Sumoll, Mandó <i>Afrutado y refrescante</i>	Traca y mocador Negre, Mas de les Vinyes35 D.O. Montsant - C.Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó y Syrah <i>Un Montsant con estilo propio</i>
Margarita's, Wine's Ocean27 D.O. Conca de Barbera - Muscat <i>Femenino y con frescor floral</i>	Microcósmico, Frontonio29 I.G.P. Valdejalón - Garnacha <i>Una garnacha con mucha clase</i>	Les Pierres Dorees, Louis Latour35 A.O.C. Bourgogne - Pinot Noir <i>El Pinot perfecto para compartir</i>
LaSurreal, Espelt27 D.O. Empordà - Chardonnay <i>Magia fresca del Cap de Creus</i>	Casa Vella, Juvé i Camps29 D.O. Penedès - Cabernet Sauvignon y Merlot <i>Un tinto de una casa tradicional</i>	Viña Tondonia R., López de Heredia38 D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo <i>Un clásico de la Rioja</i>
Onra Blanc, Lagravera28 D.O. Costers del Segre - Garnacha, Chenin y Savignon Blanc <i>Perfecto para maridar con arroces y setas</i>	Vehemencia30 D.O. Bierzo - Mencía <i>Una Mencía con personalidad</i>	Iohannes, Juvé i Camps40 D.O. Penedès - Cabernet Sauvignon y Merlot <i>Un señor vino. El homenaje de Juvé i Camps</i>
Dimoni Blanc, Wine's Ocean29 D.O. Alella - Pansa Blanca <i>La facilidad y tradición de Alella</i>	Piedra Crianza, Estancia Piedra31 D.O. Toro - Tinta de Toro, Garnacha <i>Un toro con cuerpo pero afrutado</i>	Valduero una Cepa, Valduero41 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>El Favorito de Jaime</i>
Traca i Mocador Blanc, Mas de les vinyes29 D.O. Montsant - Macabeo y Garnacha Blanca <i>El vigor del Montsant</i>		La Loba42 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un Ribera emergente de viñedos centenarios</i>
Scherer Riesling RSV, Andre Scherer31 A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling <i>Un Riesling auténtico</i>		Ferrer Bobet43 D.O.Q. Priorat - Cariñena, Garnacha, Syrah y C.Sauvignon <i>Prestigio del Priorat</i>
Yelcho, Ventisquero31 D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc <i>El frescor de Chile</i>		Numanthia62 D.O. Toro - Tinta de Toro <i>La elegancia de un gran Toro</i>
		Roda I Reserva65 D.O.C. Rioja - Tempranillo, Graciano y Garnacha <i>Un Rioja hecho a medida</i>
		Pago Santa Cruz, Viña Sastre69 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Un vino para momentos especiales</i>
		Alion101 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>El hermano pequeño de Vega Sicilia</i>
		Cheval des Andes, Château Cheval Blanc127 D.O. Mendoza, (Argentina) - Malbec, Cabernet sauvignon, Petit verdot <i>Un tinto fresco y vivaz, perfectamente equilibrado</i>
		Vega Sicilia, Valbuena 5º165 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina y Merlot <i>Para disfrutarlo</i>
		Termanthia, Numanthia Termes254 D.O. Toro - Tinta de Toro <i>La máxima expresión de la tinta de Toro</i>

VINOS A COPAS		
ESPUMOSO	TINTO	BLANCO
Veuve Clicquot Brut.....11	Rebeldes, Montsant.....5	Perplejo, Rueda.....5
Veuve Clicquot Rosé.....14	Paco García Crianza, Rioja.....6	Margarita's, Conca de Barberà.....6
Essential, Juvé i Camps.....6	Valdrinal Crianza, Ribera del Duero.....7	Castiñeira, Rias Baixas.....6
ROSADO	Les Pierres Dorées, Bourgogne.....7	Colette Gros Chablis, Chablis.....7
La Mar de Rosa, Empordà.....5		



JAIME BIERESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00
SPRING / SUMMER 2019

APPETIZERS & STARTERS

Candied eggplant tapa.....	4
<i>Confit aubergine with honey and accompanied with sobrasada Ibérica and smoked yogurt</i> <i>Allergens: dairy</i>	
Assortment of 4 croquettes.....	5
<i>Our famous homemade croquettes. (To choose: Gorgonzola or Iberian ham)</i> <i>Allergens: dairy, gluten</i>	
Mexican taco: Marinated cochinita pibil (2p).....	8
<i>Marinated shredded pork (Achiote and cumin), onion, chili and corn taco</i>	
★ Traditional timbal Escalivada with Bonito.....	10
<i>White tuna from the North of Spain marinated in oil, with Escalivada (eggplant, pepper and onion). Allergens: fish</i>	
Mosaic of smoked sardines with velvety almonds soup.....	10
<i>Smoked sardines from Cantabrian sea, velvety almonds soup, beetroot cubes and croutons.</i> <i>Allergens: gluten, fish, sulphites, dried fruits</i>	
Marinated Scandinavian Salmon Gravlax.....	11
<i>Marinated in citrus and dill, with Baby Beans, pickled mango and crispy onion. Allergens: gluten, fish</i>	
🔑 Assortment of Asturian cheeses.....	12
<i>According to the chef's mood (Lazana, Cabrales, Bucarito ...) and ginger jam. Allergens: dairy, gluten</i>	
🔑 Bellota Iberian ham P.D.O. Extremadura.....	13
<i>With coca bread & tomato. Allergens: gluten</i>	

PASTA & RICES

Homemade vegetable lasagna with light bechamel sauce.....	12
<i>Spinach-based pasta, with carrot, zucchini, baked eggplant and Raclette cheese.</i> <i>Allergens: gluten, dairy, dried fruits, sulphites</i>	
★ Pasta Pappardelle with Tartuffo sauce.....	17
<i>Italian tradition. Pasta pappardelle, tartuffo sauce (truffle) served with wild mushrooms.</i> <i>Allergens: gluten, dairy, egg</i>	
Black truffle Ravioli.....	18
<i>With salvia butter and Pecorino cheese. Allergens: gluten, dairy</i>	
★ Risotto Milanese.....	18
<i>Carnarolli rice, leek, onion, vegetable broth, saffron, mascarpone and Parmigiano cheese.</i> <i>Allergens: leek, dairy, sulphites</i>	
🔑 Deltadel'Ebrerice (D.O.) with lobster.....	22
<i>With green asparagus. Allergens: sulphites, shell fish</i>	

FISH

Ceviche of grouper with sweet potato.....	17
<i>Tiger's milk (sauce with a lime-fish soup), red onion and chili pepper. Allergens: fish, celery</i>	
Stuffed little octopuses.....	17
<i>With parmentier of potato, Iberic black puding and caramelized onion.</i> <i>Allergens: gluten, molluscs, dairy, sulphites</i>	
★ Sole poupette.....	22
<i>Sole, codium seaweed, Galician cockles, baby spinach and Raifort. Allergens: fish, shell fish</i>	
Japanese tuna tartar.....	24
<i>With Japanese rice, osmotized apple with citronella, sesame oil and Japanese mustard.</i> <i>Allergens: mustard, sesame, fish, gluten, soy</i>	
Grilled sea Bass.....	24
<i>Carrot and orange cream, smoked yogurt and purple carrot pickle. Allergens: dairy, fish</i>	
★🔑 Scallops with Maresme peas.....	24
<i>Scallops, peas P.D.O. Maresme, Iberian ham shavings, pea shoot, shallot, mint and butter.</i> <i>Allergens: dairy, shell fish</i>	
★ Sturia caviar (dinner only).....	65
<i>Caviar with blinis and butter. Allergens: gluten, dairy, fish</i>	

SALADS & VEGETABLES

Whole lettuce "Parisian blonde".....	7
<i>With mustard vinaigrette. Allergens: mustard</i>	
Tabbouleh.....	9
<i>Couscous, green and red peppers, red onion, mint, lemon, juice. Allergens: dairy, gluten</i>	
Fresh vegetable wok with oriental mushrooms.....	10
<i>Quinoa, pak choy, small corn, spinach, carrot, tirabecs, Shiitake and Shimeji.</i> <i>Allergens: gluten, soy</i>	
Green and greener Salad.....	11
<i>Avocado, fennel, fresh herbs, asparagus, green beans & pesto. Allergens: dairy, dried fruits</i>	
★ Baby spinach salad.....	12
<i>Baby spinach leaves, pinions, strips of foie gras mi-cuit, grapefruit suprêmes. Served with its balsamic dressing and fruit quince. Allergens: dried fruits, sulphites</i>	
Burrata salad with organic tomatoes from our farm.....	12
<i>With basil pesto and sardinian bread. Allergens: gluten, dairy, dried fruits</i>	
Quinoa salad with mango and avocado.....	12
<i>Royal quinoa and black quinoa with fresh sprouts, mango, avocado, lentils and citrus and ginger vinaigrette.</i>	
"Vegetarian" Hamburger.....	18
<i>Burger of Seitan and Shiitake mushrooms burger, tomatoes, lettuce, cheese, mayonnaise and beetroot bread. Allergens: dairy, egg, gluten</i>	

MEAT

🔑 Flat Iron half-chicken.....	16
<i>without garnish</i>	
Our dry-aged burger with black beer bread (Foie suplement 2€).....	20
<i>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</i>	
Truffled Steak Tartar.....	20
<i>Onion shallot, capers, mustard, salt and egg. Allergens: egg, mustard</i>	
Boneless braised pork-cheek.....	22
<i>With traditional mashed potato and butter served with glazed endives. Allergens: dairy, sulphites</i>	
★ Spring Roast Beef.....	24
<i>Roast beef with Kalamata olive, herb mustard, toasted pine nuts, passion fruit and wild micro-buds of Jaime's garden. Allergens: mustard, dried fruits, celery, sulphites</i>	
Beef's Tagliatta 200g.....	24
<i>With rocket and parmesan. Allergens: dairy</i>	
★ Marrow (Dinner only).....	28
<i>Sturia caviar, marine fennel and homemade blinis. Allergens: gluten, dairy, fish.</i>	
Steak T-Bone 500g.....	42
<i>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</i>	

SIDE DISH

Potatoes puree.....	4
<i>Potatoes, milk, butter. Allergens: dairy</i>	
Green beans.....	4
<i>Green beans and butter. Allergens: dairy</i>	
★ Spinaches bowl.....	4
<i>Spinach, grapefruit and nuts. Allergens: dried fruits</i>	
★ Mushrooms.....	4
<i>Mushroom of Paris, Sherry, onion, ham and parsley from Jaime's garden.. Allergens: dairy</i>	
★ Pan de coca con tomate.....	4
<i>Coca bread with tomato and extra virgin olive oil. Allergens: gluten</i>	
★ French fries.....	4
<i>Fried potatoes cut by hand accompanied by our homemade ketchup and our Japanese mayonnaise. Allergens: gluten, dairy, egg</i>	

We have gluten free bread.
Bread from our bakery, olives and premium oil € 3.

★ New additions 🔑 Protected Designation of Origin

FOR GROUPS

make your reservation: 935 150 782

DELIVERY

ask for the options

JAIME BIERESTAIN

"I grew up in an atmosphere amongst stoves. Family meetings 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."

DAILY MENU

starter + main + desert 18€.
only with reservation



JAIME BERIESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00
SPRING / SUMMER 2019

SPARKLING

Essential, Juvé i Camps28 D.O. Cava - Xarel·lo <i>A subtle and fresh cava</i>
Cava Brut Rosé, Juvé i Camps32 D.O. Cava - Pinot Noir <i>Freshness and sensuality</i>
Milesimé, Juvé i Camps38 D.O. Cava - Chardonnay <i>Creaminess and elegance</i>
Veuve Clicquot Brut Yellow Label60 D.O. Cava - Macabeo, Xarel·lo and Parellada <i>A creamy and fresh champagne</i>
Veuve Clicquot Brut Rich74 A.O.C. Champagne - Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier <i>The chic'est of the champagnes</i>
Veuve Clicquot Brut Rosé75 A.O.C. Champagne - Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier <i>A Rosé for any occasion</i>
Blanc de Blancs, Ruinart92 A.O.C. Champagne - Chardonnay <i>Jaime's favourite champagne</i>
Dom Pérignon, Moët & Chandon189 A.O.C. Champagne - Pinot Noir and Chardonnay <i>The majestuousness of Champagne</i>

WHITE

Perplejo, Wineissocial25 D.O. Rueda - Verdejo <i>A verdejo suitable for all audiences</i>
Castiñeira, Lagar de Pintos26 D.O. Rias Baixas - Albariño <i>An albariño you can have on any occasion</i>
Miranda d'Espiells, Juvé i Camps26 D.O. Penedès - Chardonnay <i>The chardonnay of the land</i>
Margarita's, Wine's Ocean27 D.O. Conca de Barbera - Muscat <i>Feminine and with a floral freshness</i>
LaSurreal, Espelt27 P. D.O. Empordà - Chardonnay <i>Fresh magic from Cap de Creus</i>
Onra Blanc, Lagravera28 D.O. Costers del Segre - Garnacha, Chenin and Savignon Blanc <i>Perfect to pair with rices and mushrooms.</i>
Dimoni Blanc, Wine's Ocean29 D.O. Alella - Pansa Blanca <i>The easiness and tradition of Alella</i>
Traca i Mocador Blanc, Mas de les vinyes29 D.O. Montsant - Macabeo and Garnacha Blanca <i>The vigorosity of the Montsant</i>
Scherer Riesling RSV, Andre Scherer31 A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling <i>An authentic Riesling</i>
Yelcho, Ventisquero31 D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc <i>The freshness of Chile</i>

Turó de l'Ermita, Vendrell Olivella31 D.O. Penedès - Xarel·lo <i>The Mediterranean touch of Penedès</i>
Via Edetana Blanc, Edetària31 D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca and Viognier <i>A Montsant with a soul</i>
Manar dos Seixas, Gallina de piel34 D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño and Loureiro <i>Galician tradition with local grapes</i>
Mantel Blanco Barrica, Álvarez y Díez34 D.O. Rueda - Verdejo <i>Verdejo's excellence</i>
Colette Gros Chablis35 A.O.C. Chablis - Chardonnay <i>Chardonnay for any occasion</i>
Roc de Foc, Clos Pons38 D.O. Costers del Segre - Macabeo <i>Elegant and sophisticated</i>
Ponsot Rully Blanc, Jean Baptiste Ponsot40 A.O.C. Bourgogne - Chardonnay <i>Bourgogne's elegance and delicacy</i>
Cloudy Bay42 D.O. Marlborough - Sauvignon Blanc <i>Freshness and taste hand in hand</i>

ROSÉ

La Mar de Rosa, Wineissocial25 P. D.O. Empordà - Garnacha <i>A fresh and fun wine</i>
La Huella de Aitana, Gonzalo Celayeta29 P. D.O. Navarra - Garnacha <i>The rosé of Navarra</i>
By Ott Rosé34 A.O.C Côtes de Provence - Garnacha, Syrah and Cinsault <i>The reference of rosés</i>

RED

Rebeldes, Wineissocial25 D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena and Syrah <i>Awarded - Best young Catalan wine of 2018</i>
Paco García Crianza28 D.O.C. Rioja - Tempranillo and Garnacha <i>A modern and fruity Rioja</i>
Exibis, Can Serra29 D.O. Pla de Bages - Cabernet Sauvignon, Sumoll and Mandó <i>Fruity and refreshing</i>
Microcósmico, Frontonio29 I.G.P. Valdejalón - Garnacha <i>A very classy garnacha</i>
Casa Vella, Juvé i Camps29 D.O. Penedès - Cabernet Sauvignon and Merlot <i>A red from a traditional house</i>
Vehemencia30 D.O. Bierzo - Mencía <i>A Mencía with personality</i>

Piedra Crianza, Estancia Piedra31 D.O. Toro - Tinta de Toro and Garnacha <i>A toro with body but fruity</i>
Ferrum, Wine's Ocean31 D.O.Q. Priorat - Garnacha and Cariñena <i>Priorat at its finest</i>
Donyet, Venus la Universal32 D.O. Montsant - Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha and Cariñena <i>A Montsant classic</i>
Roca del Crit, Gallina de piel33 D.O. Empordà - Garnacha and Cariñena <i>The outcome of a dream</i>
Viña Ventisquero Reserva34 D.O. Colchagua Valley, Chile - Carmenere and Syrah <i>The roundness of the Carmenere with Chilean taste</i>
Valdrinal Crianza34 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>A round Ribera with a fruity touch</i>
Traca y mocador Negre, Mas de les Vinyes35 D.O. Montsant - C.Sauvignon, Garnacha, Merlot, Samsó and Syrah <i>A Montsant with personal style</i>

Les Pierres Dorees, Louis Latour35 A.O.C. Bourgogne - Pinot Noir <i>The perfect Pinot to share</i>

Viña Tondonia R., López de Heredia38 D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano and Mazuelo <i>A classic from La Rioja</i>

Iohannes, Juvé i Camps40 D.O. Penedès - Cabernet Sauvignon and Merlot <i>A serious wine. The homage of Juvé&Camps</i>
--

Valduero una Cepa, Valduero41 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>Jaime's favourite</i>

La Loba42 D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>A Ribera emerging from centenary vineyards</i>
--

Ferrer Bobet43 D.O.Q. Priorat - Cariñena, Garnacha, Syrah and C.Sauvignon <i>Prestige of the Priorat</i>

Numanthia62 D.O. Toro - Tinta de Toro <i>The elegance of a great Toro</i>
--

Roda I Reserva65 D.O.C. Rioja - Tempranillo, Graciano and Garnacha <i>A tailor-made Rioja</i>
--

Pago Santa Cruz, Viña Sastre69 P. D.O. Ribera del Duero - Tempranillo <i>A wine for special occasions</i>
--

Alion101 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina <i>Vega Sicilia's younger brother</i>
--

Cheval des Andes, Château Cheval Blanc127 D.O. Mendoza, (Argentina) - Malbec, Cabernet sauvignon, Petit verdot <i>A fresh and lively red, perfectly balanced</i>

Vega Sicilia, Valbuena 5°165 D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina and Merlot <i>To savour it</i>

Termanthia, Numanthia Termes254 D.O. Toro - Tinta de Toro <i>Toro's maximum expression</i>

WINE BY GLASS

SPARKLING

Veuve Clicquot Brut11
Veuve Clicquot Rosé14
Essential, Juvé i Camps6
ROSÉ
La Mar de Rosa, Empordà5

RED

Rebeldes, Montsant5
Paco Gracia Crianza, Rioja6
Valdrinal Crianza, Ribera del Duero7
Les Pierres Dorées, Bourgogne7

WHITE

Perplejo, Rueda5
Margarita's, Conca de Barberà6
Castiñeira, Rias Baixas6
Colette Gros Chablis, Chablis7

