BÀRBAR

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INFORMATION

● Contiene · *Contains*
Consulte · *Ask our team*

	ALÉRGENOS / ALLERGENS													
EMPEZAR / TO START														
Ostra nº2 al natural (ud.) *Oyster nº2 natural (u.)*														●
Ostra nº2 Paloma (ud.) *Oyster nº2 Paloma (u.)*														●
Ostra nº2 con sunomono de melón y pepino (ud.) *Oyster nº2 with melon and cucumber sunomono (u.)*	●					●				●	●	●		●
Paleta ibérica de bellota «Juan Manuel» D.O. Guijuelo (60 g) *Iberian acorn-fed shoulder «Juan Manuel» D.O. Guijuelo (60 g)*														
Cecina de wagyu (60 g) *Wagyu cecina (60 g)*														
Tomate aliñado, helado de queso manchego, anchoas y aceitunas *Dressed tomato, Manchego cheese ice cream, anchovies and olives*				●			●					●		
Picaña envejecida con queso de pimienta y ajo *Aged picanha with pepper and garlic cheese*							●							
Atún rojo, fresas asadas, albahaca y piñones *Red tuna, roasted strawberries, basil and pine nuts*	●	●		●		●		●				●		●
Pez limón, cítricos y picornells en escabeche *Amberjack, citrus and picornells in escabeche*	●	●		●		●				●		●		●
Carpaccio de gamba roja, romesquet y panceta Joselito *Red prawn carpaccio, romesquet and Joselito panceta*	●	●	●				●	●				●		
Steak tártar de vaca, emulsión de pimienta verde y yema curada *Beef steak tartare, green peppercorn emulsion and cured yolk*	●		●				●		●			●		
Burrata di bufala, tomates confitados, tapenade de berenjena y membrillo *Burrata di bufala, confit tomatoes, aubergine tapenade and quince*	●						●	●		●		●		
Berenjena a la llama, ricotta, uvas y almendra frita *Fire-roasted aubergine, ricotta, grapes and fried almonds*							●	●				●		
Espárrago blanco y verde con parmigiano reggiano y kalamata *White and green asparagus with Parmigiano Reggiano and Kalamata*			●			●	●					●		
Chipirón mallorquín a la brasa con romesco de ajo negro *Grilled Mallorcan squid with black garlic romesco*	●	●		●				●				●		●
Molleja de corazón, tupinambo y mostaza de cerveza *Heart sweetbread, Jerusalem artichoke and beer mustard*	●					●	●		●	●		●		
SEGUIR / TO FOLLOW														
Salmonete a la brasa con ponzu de mantequilla *Grilled red mullet with butter ponzu*	●			●		●	●	●				●		
Presa ibérica con carabineros a la puttanesca *Iberian presa alla puttanesca with carabineros*		●					●							
Canelón de osobuco gratinado, bechamel de boletus y trufa *Osobuco cannelloni au gratin, boletus béchamel and truffle*	●		●				●					●		
Solomillo de wagyu japonés A5 con guarnición (140 g) *Japanese wagyu tenderloin A5 with side (140 g)*	●		●			●		●						
Lomo bajo seleccionado a la brasa con guarnición (300 g) *Selected grilled striploin with side (300 g)*	●						●	●						
Rodaballo salvaje a la brasa con guarnición *Wild grilled turbot with side*	●			●			●	●						
Lubina salvaje a la brasa con guarnición *Wild grilled sea bass with side*	●			●			●	●						
Langosta mallorquina, ñoquis y caldo de caldereta *Mallorcan lobster, gnocchi and caldereta broth*		●		●				●				●		
Cap roig mallorquín a la brasa con guarnición *Grilled Mallorcan «cap roig» (scorpion fish) with side*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
GUARNICIONES / SIDES														
Puré de patatas «Robuchon» *«Robuchon» mashed potatoes*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
Cogollo a la brasa con romesco *Grilled baby gem lettuce with romesco*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
PAN Y EXTRAS / BREAD AND EXTRAS														
Pan rústico de Triticum *Rustic Triticum bread*	●													

● Contiene · *Contains* Consulte · *Ask our team*	**ALÉRGENOS** / ALLERGENS													
Pan con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra *Bread with ramallet tomato and extra virgin olive oil*	●													
Mantequilla de tomate confitado, alcaparras y limón *Confit tomato butter, capers and lemon*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
Olivas mediterráneas *Mediterranean olives*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
POSTRES / DESSERTS														
Tarta de chocolate *Chocolate cake*	●		●				●							
Crema catalana *Crema catalana*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
Baba al ron *Rum baba*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
Tarta de queso *Cheesecake*	●		●			●	●					●		
Sorbete de cítricos *Citrus sorbet*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
Helado *Ice cream*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													
Sorbete *Sorbet*	*Consulte a nuestro equipo · Please ask our team*													

Gluten* *Gluten**
Crustáceos *Crustaceans*
Huevos *Eggs*
Pescado *Fish*
Cacahuetes *Peanuts*
Soja *Soy*
Lácteos *Milk*
Frutos de cáscara** *Tree nuts***
Apio *Celery*
Mostaza *Mustard*
Sésamo *Sesame*
Sulfitos *Sulphites*
Altramuces *Lupin*
Moluscos *Molluscs*

INFORMACIÓN PARA EL CLIENTE

Información facilitada conforme al Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015. Se indican los 14 alérgenos de declaración obligatoria que cada plato contiene como ingrediente, según nuestras recetas y las fichas técnicas de nuestros proveedores.

En nuestra cocina se elaboran y manipulan todos estos alérgenos, por lo que no podemos garantizar la ausencia de trazas. Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquelo a nuestro equipo antes de pedir.

* Cereales con gluten: trigo (espelta, kamut), centeno, cebada, avena. ** Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos y macadamias.

CUSTOMER INFORMATION

Information provided in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 and Spanish Royal Decree 126/2015. It shows which of the 14 allergens that must be declared each dish contains as an ingredient, based on our recipes and our suppliers' technical data sheets.

All of these allergens are prepared and handled in our kitchen, so we cannot guarantee the absence of traces. If you have any allergy or intolerance, please tell our team before ordering.

* Cereals containing gluten: wheat (spelt, khorasan), rye, barley, oats. ** Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios and macadamias.