

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

e

Tártaro falso de pulpo: Compresión de remolachas ahumadas y mostaza antigua, salicornias, chip de yuca, Shiso furikake y helado de sésamo negro	16.50
False octopus tartar: Compression of smoked beetroots and old mustard, salicornias, cassava chip, Shiso furikake and black sesame ice-cream	
Gefälschtes Oktopus-Tartar: Kompression aus geräucherten Rüben und altem Senf, Salicornia, Maniok-Chips, Shiso furikake und Eis aus schwarzem Sesam	
Roll de salmón y bogavante: Emulsión de mango especiado, crema acida de aguacate, cristal de patata lila y helado de wasabi	17.50
Roll of salmon and lobster: Emulsion of spiced mango, acid avocado cream, cristal of purple potato and wasabi ice-cream	
Roll aus Lachs und Hummer: Emulsion aus gewürztem Mango, Avocado-Sauerrahm, Lila Kartoffelglas und Wasabi-Eis	
Burratina con velo de tomate: Tierra de algarroba y olivas negras, hojas de albahaca, Tomates cherrys semi secos y garrapiñada de pistacho	14.00
Burratina with tomato veil: Soil of carobs and black olives, basil leaves, half dried cherry tomatoes and pistacchios	
Burratina mit Tomatenschleier: Erde aus Johannisbrot und schwarzen Oliven, Basilikumblätter, halb getrocknete Cherry-Tomaten und Pistazien	
Foie mi-cuit y almendras en turrón: Crute de pistacho y coriandro, cremoso de guayaba, grue de cacao, toffee de azúcar moreno y sorbete de cava	17.50
Foie mi-cuit and almonds in nougat: Crute of pistacchio and coriander, guava cream, cacao grue, black sugar toffee y sorbet of cava	
Foie mi-cuit und Mandeln in Nougat: Crute aus Pistazien und Koriander, Creme aus Guave, Kakaopulver, Toffee und Sorbet aus Cava	
Anguila ahumada del Delta del Ebro:	14.00
Jamón de pato crujiente sobre musgo de mar encurtido, hinojo marino, naranja sanguínea, brotes tiernos, cremoso de manzana verde y salsa hoisin	
Smoked eel from Delta del Ebro:	
Crunchy duck ham over pickled sea moss, sea fennel, orange, tender sprouts, cream of green apple and hoisin sauce	
Geräucherter Aal aus Delta del Ebro:	
Knuspriger Entenschinken auf eingelegtem Seemoos, Meeresfenchel, Orangen, zarte Sprossen, Creme aus grünen Äpfeln und Hoisin-Sauce	
Ostras templadas sobre agua de pepino: Bottarga afeitada, aire de limón sutil, crocante de sepia y tapioca	17.50
Oysters over cucumber water: Bottarga, subtle air of lemon, crunchy cuttlefish and tapiocca	
Austern auf Gurkenwasser: Bottarga, subtiler Hauch von Zitrone, knuspriger Tintenfisch und Tapioka	

Berenjena asada en horno Josper: Gratinadas con mozzarella fresca y scamorza, sobre romesco, creme fraiche con olivas Kalamata y almendras tostadas	12.90
Roasted aubergine in Josper oven: Au gratin with fresh mozzarella and scamorza, over romesco, creme fraiche with Kalamata olives and toasted almonds	
Geröstete Auberginen im Josper-Ofen: Gratiniert mit frischem Mozzarella und Scamorza, auf Romesco, Creme fraiche mit Kalamata-Oliven und gerösteten Mandeln	
Carpaccio de solomillo de ternera: Berro fresco, virutas de Pecorino Sardo, mayonesa de sambal oelek y laja crujiente de Focaccia	14.00
Carpaccio of beef filet: Fresh watercress, shavings of Pecorino Sardo, mayonaise of sambal oelek and crunchy Focaccia bread	
Carpaccio aus Rinderfilet: Frische Brunnenkresse, Chips von Pecorino Sardo, Mayonnaise aus Sambal Oelek und knuspriger Focaccia	
PASTA FRESCA & RISOTTO – FRESH PASTA & RISOTTO	
Tallarines negros con bogavante en crema suave de hierbas y chardonnay	26.00
Black tagliatelle with lobster, clams and a mild cream of herbs and chardonnay ·	
Schwarze Tagliatelle mit Hummer, Venusmuscheln, Gambas und einer Crème aus Kräutern und Chardonnay	
Tallarines con una crema al azafrán, espárragos verdes, gambas y langostinos	16.00
· Tagliatelle with saffron cream, green asparagus, prawns and king prawns ·	
Tagliatelle mit Safrancreme, grünem Spargel, Garnelen und Scampis	
Pappardelle La Vila: setas frescas, jamón dulce, pollo braseado, espinacas babys , avellanas tostadas, con perfume de aceite de sésamo y queso scamorza ahumado	14.00
Pappardelle La Vila: fresh mushrooms, ham, grilled chicken, baby spinach , roasted hazelnuts, with perfume of sesame oil and smoked scamorza cheese	
Pappardelle La Vila: Frische Pilzen, Schinken, gegrilltes Hühnchen, baby Spinat, geröstete Haselnüsse, mit Parfum aus Sesamöl und geräucherter Scamorza	
Tallarines con tomate fresco, rúcola y escamas de parmesano	14.00
Tagliatelle with fresh tomato, rocket salad and parmesan	
Tagliatelle mit frischen Tomate, Ruccola und Parmesan	
Arroz meloso con Trufa negra, setas variadas, terminado con queso mahonés y anacardos	21.00
Creamy rice of assorted mushrooms, black truffel, cheese from Mahón and cashew nuts·	
Reiscreme von Pilzen, schwarzem Trüffel mit Käse aus Mahón und Cashewnüsse	
**Con foie gras!! – With foie gras!! – Mit Foie Gras!!	+7.00

Risotto de bogavante con gambas, vieira y langostino

28.00

Risotto of lobster with prawns and scallop and king prawn ·
Hummerrisotto mit Garnellen, Jakobsmuscheln und Scampi

PEIXOS · PESCADOS · FISH · FISCH

Lomo de salmón rojo de Alaska: Puré de tinta y sésamo negro, emulsión de pimiento amarillo y sutil caviar Naccari

24.50

Loin of red salmon from Alaska: Purée of ink and black sesame, emulsion of yellow pepper and subtle Naccari caviar

Lende von rotem Lachsfilet aus Alaska: Purée aus Tinte und schwarzem Sesam, Emulsion aus gelbem Paprika y subtiler Naccari-Kaviar

Pulpo a la brasa: cremoso de patata lila, aioli al cilantro y arena de pimento ahumado

26.80

Grilled octopus: cream of purple potato, coriander aioli and sand of smoked pepper

Gegrillter Oktopus: cremige lila Kartoffeln, Koriander-Aioli und geräucherte Pfeffersand

Tacos de rape a la brasa: Bullabesa espumosa, melocotón deshidratado, hinojo baby encurtido al eneldo y crujiente de gamba

25.50

Grilled monkfish: foamy bullabaise, dried peach, dill pickled baby fennel and crunchy of prawn

Seeteufel vom Grill: schaumige Boullabaise, dehydrierter Pfirsich, Dill engelegter baby Fenchel und knusprige Garnelen

Pregunte a nuestro staff por las sugerencias. Si usted desea un plato vegetariano, con gusto le prepararemos una buena opción.

Please ask our staff about the specials. If you are vegetarian, with pleasure we will prepare you a good option.

Bitte tragen Sie unser Personal nach Tagesgerichten. Wenn Sie Vegetarier sind, werden wir Ihnen gerne eine gute Option zubereiten.

CARNS · CARNES · MEAT · FLEISCH

Solomillo Black Angus a la brasa en horno Jospes:

Rosa de patata con rebozuelos, queso cabrales y olivas negras, emulsión de café y Raz el hanout

29.00

Filet of Black Angus grilled in Jospes oven:

Rose of potato with chanterelles, cabrales cheese and black olives, emulsion of coffee and Raz el hanout

Black Angus Rinderfilet vom Jospes Grill:

Rose aus Kartoffeln mit Pfifferlingen, Cabrales-Käse und schwarzen Oliven, Emulsion von Kaffee und Raz el Hanout

Lomo de cordero a la brasa:

Rissoto de cebada perlada y maíz ahumado, trufa de mollejas, setas shimeji, glaseado estilo oriental , maíz liofilizado

29.00

Grilled loin of lamb:

Rissoto of Pearl barley and smoked corn, sweetbread truffle, shimeji mushrooms, glazed oriental style and lyophilized corn

Lammrücken vom Grill:

Rissoto aus Graupen und Räuchermais, Trüffelbries, Shimeji-Pilzen, Glasur im orientalischem Stil, gefriergetrockneter Mais

Entrecôte Black Angus cocinado en horno Jospes

Cremoso de colinabo, espuma de ajos negros, vinagreta de papaya y hojas frescas de berro

27.00

Black Angus entrecôte grilled in Jospes oven

Cream of swede, black garlic foam, vinaigrette of papaya and fresh watercress leaves

Entrecôte Black Angus gegrillt im Jospes-Ofen

Cremige Steckrüben, schwarzer Knoblauchschaum, Vinaigrette aus Papaya und frische Brunnenkresseblätter

Pa i aperitiu – Pan y aperitivo – Bread & amouse bouche - Brot & Appetithäppchen: 1.80€ p.p.