



Calle Melancolía

Croquetas (4 unidades)

- **Jamón Serrano** \$ 4.800
- **Camarones** \$ 4.500

Empanaditas (4 unidades)

- **Rellenitas** (de horno rellenas de costillar ahumado, perejil, huevo duro & aceitunas) \$ 6.000
- **Begur** (fritas de pulpo) \$ 6.500
- **Cau Cau** (fritas de queso, camarón & ajo) \$ 5.500
- **Galleguitas** (fritas de atún, tomate, aceitunas, pimientos & huevo duro) \$ 5.200

Gazpatxo (sopa fria de tomates) \$ 3.200

Pa amb tomàquet (ciabatta con tomate, ajo & aceite de oliva; 10 unidades) \$ 3.500

Patatas Bravas (fritas & crujientes, con salsa picante) \$ 5.000

Portlligat (gulas & camarones al pil pil) \$ 6.900

Malasaña (albóndigas de filete & tocino en salsa de tomate) \$ 5.900

Nuestras Tortillas



• BASE DE PATATAS FRITAS CASERAS, HUEVOS & CEBOLLA CONFITADA

No te olvido (la tradicional tortilla de patatas) \$ 5.000

¿Y por qué no? (tradicional, pero con chorizo) \$ 5.900

Malagueña (tradicional, pero con pimientos & ajo) \$ 5.900

Carrer Nou (envuelta en Jamón Serrano) \$ 5.900

Camarón de la Isla (con camarones, ajo & ciboulette) \$ 5.900



De mica en mica

Balón de Oro (camembert con orégano, envuelto en Jamón Serrano & gratinado)	\$ 6.200
Calamares a la Romana (crujientes, con all i oli)	\$ 5.200
Calamares a la Provenzal (crujientes, con ajo frito, guindilla, menta & toque de vinagre de manzana)	\$ 5.500
Habitas (salteadas con Jamón Serrano, tomate & ajo)	\$ 6.500
Habitas Mediterráneas (salteadas con champiñones, ajo & camarones)	\$ 6.800
Paletilla Ibérica (70 g)	\$ 10.900
Can Barris (caracoles, tomate & butifarra)	\$ 5.900
Plaza Santa Ana (boquerones & aceitunas)	\$ 3.900
La Boqueria (Jamón Serrano, Fuet & queso manchego)	\$ 5.900
Olot (piquillos rellenos de sobrasada a la miel sobre tostadas gratinadas al roquefort)	\$ 7.500
Figuerola (jamón de pato, coppa & lomo embuchado)	\$ 7.900
Bruno (pil pil de lomo de cerdo, champiñones & camarones)	\$ 7.900
Ondarroa (pil pil de merluza, camarones & champiñones)	\$ 7.900

Ensaladas

(TODAS VAN CON FOCACCIA)



Amanda (tomatitos, albahaca, mozzarella fresca, Jamón Serrano & aceitunas)	\$ 7.900
Julieta (mozzarella fresca, champiñones, cherry, rúcula, mix verde & aceite de trufa)	\$ 7.900
Frida (camarones, lechuga, palta, cherry, guindilla, ajo, cilantro, cebollines, rabanitos, tortilla de maíz & dressing de crema ácida)	\$ 7.900
Carmela (timbalete de pastelera, tomates, mozzarella fresca, albahaca, perejil & rúcula)	\$ 7.900



Cocina con Fundamento

Euskadi (filete de res, con habas salteadas con Jamón Serrano, tomate & ajo)	\$ 12.900
Núa (filete sellado con aceite de trufa & ensalada fresca)	\$ 9.900
Callitos a la madrileña (con patatas o arroz)	\$ 8.900
Don Pau (filete a la plancha, con risotto de setas & foie fresco)	\$ 14.900
Ajillo (muslos de conejo confitado, acompañados de puré rústico)	\$ 9.200
Bugs Bunny (lomo & costillar de conejo crujiente, con patatas bravas)	\$ 7.900
Capicúa (garbanzos salteados con cherry, almendras tostadas, rúcula & mozzarella fresca)	\$ 9.900
Clásico (riñones al jerez con arroz)	\$ 8.900
Emilio (pulpo al grill, acompañado de patatas crujientes & all i oli a la miel)	\$ 10.900
Donostiarra (mero, gulas & camarones al pil pil, acompañado de arroz negro)	\$ 13.900
Barcelonesa (merluza confitada, salsa vizcaína, muselina de ajo & polenta cremosa)	\$ 11.900
San Geminiano (ravioles rellenos de Jamón Serrano & mozzarella fresca, en mantequilla de albahaca)	\$ 10.900
El Peral (ravioles negros rellenos de locos, en mantequilla de azafrán)	\$ 12.900
Florenia (risotto de mero confitado, camarones, puerro & ciboulette)	\$ 10.900



Postres

Crema Catalana	\$ 4.200
Caramelizado de manzana & nueces, con helado de vainilla	\$ 4.900
Cheesecake de roquefort & frambuesas	\$ 4.700
Brownie de chocolate con helado de Baileys	\$ 5.200
Chocolatin Pirimpimpin	\$ 5.500
Degustación	\$ 9.900
Helado de Baileys	\$ 3.800
Helado de vainilla	\$ 3.500
Sorbete de limón, menta, jengibre & vodka	\$ 3.500

Cafetería

Express	\$ 1.700
Americano	\$ 1.900
Cortado:	
• Grande	\$ 3.000
• Mediano	\$ 2.400
• Chico	\$ 2.000
Tazón:	
• Té	\$ 1.600
• Agüita de hierbas	\$ 1.400



Carajillos:

Express & Drambuie (1 oz)	\$ 2.900
Express & Baileys (1 oz)	\$ 2.900
Express & Amaretto (1 oz)	\$ 2.900
Express & Anís (½ oz)	\$ 2.200
Express & Brandy (½ oz)	\$ 2.500