

ING
FRA

upper

lounge bar



To Snack Pour Grignoter

Anchovies from Santoña 00 (4 units) Anchois de Santoña 00 (4 unités)	13
Seasoned Santoña Sea Bass Anchois de Santoña Habillés	10
Russian Salad with Tuna Belly Salade Russe au Poitrine de Thon	9,5
Esqueixada of Cod and Kalamata Olives Esqueixada de Morue et Olives de Kalamata	12,5
Josper Scallops with Miso Butter (6 units) Coquilles Saint-Jacques à la sauce Josper au beurre miso (6 unités)	23
Steamed Mussels with Thai Sauce (400 gr.) Moules à la Vapeur avec Sauce Thaï (400 gr.)	15
Andalusian-Style Squid with Tartar Sauce Calamars à l'Andalouse avec Sauce Tartare	16
Artichoke Flower with 100% "Bellota" Ham (2 units) Fleur d'Artichaut au Jambon Iberique 100% (2 unités)	16
Braves Patatoes with Alioli Pommes de Terre "Bravas" avec Aioli	7,5
Cuttlefish Croquettes (2 units) Croquettes de Seiche (2 unités)	6
Ham Croquette (2 u.) Croquettes de Jambon (2 unités)	6
Fried Chicken with Mango and Kimchee Sauce Poulet Frit à la Mangue et à la Sauce Kimchi	14
Iberian HamTruffled Bikini Bikini de Jambon Ibérique Truffé	11,5
Grilled of Iberian Cheeks and Spicy Paprika Mayo "Planchadito" de Joutes Ibériques et Mayonnaise au Paprika Épicé	12,5
Fried Eggs with Ibérico Ham and French Fries Œufs Cassés au Jambon Ibérique et French Fries	15
100% "Bellota" Ham Jambon Iberique 100%	23
Bread with Tomato Pain "Coca" à la Tomate	4,5

Starters Entrées

French Oyster No. 3 from Marennes-Oleron Huître française n° 3 de Marennes-Oléron	15
Green Salad with Honey and Mustard Vinaigrette with Tuna Belly Salade Verte à la Vinaigrette Miel-Moutarde avec Ventrèche de Thon	15,5
Caesar Salad Salade César	14,5
Confit Eggplant with Buffalo Stracciatella and Hazelnut Vinaigrette Aubergines Confites à la Stracciatella de Buffle et Vinaigrette aux Noisettes	15,5
Sea Bass Tartar, Coconut Milk, Lime and Kikos Tartare de Bar, Lait de Coco, Citron Vert et Kikos	17,5
Bluefin Tuna, Citrus, and Basil Tiradito Tiradito au Thon Rouge, aux Agrumes et au Basilic	19
Salmon, Avocado and Pickled Carrot Tartar Tartare de Saumon, Avocat et Carottes Marinées	16,5
Sautéed Seasonal Mushrooms with Egg Yolk Champignons de saison sautés au jaune d'œuf	18
Sirloin Steak Tartar, Toast and Salted Butter Steak Tartare avec Filet de Bœuf, Pain Grillé et Beurre	19,5

Principals *Principal*

Paella “Señorito” with Red Shrimp Paella del Señorito aux Crevettes Rouges	23,5 pp.
Lobster Stew (2 p.) Ragoût de Homard (2 p.)	57
Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara	16
Monkfish Tail in Butter, Viérge Sauce and Baked Potato Queue de lotte à la sauce Viérge et pomme de terre au four	27
Seabream with Mediterranean Vegetables Dorade aux Légumes Méditerranéens	23,5
Confit Cod Loin with “Samfaina” Longe de Cabillaud Confite aux “Samfaina”	22,5
Turbot at Josper with Meunière Piparras, Capers and Lemon Turbot au Josper à la Meunière Piparras, Câpres et Citron	26
Cheeseburger Upper with Caramelized Onion Burger Upper aux Oignons Caramélisés	18
Chicken Casserole Casserole de Poulet	17,5
Grilled Iberian Presa with Beans from Santa Pau and Romesco Presa Ibérique Grillée avec Haricots de Santa Pau et Romesco	26
Grilled Sirloin, Vegetables Oporto Surlonge Grillée, Légumes et Sauce Oporto	28
Entrecote with Café Paris sauce with French Fries and Padrón Peppers Entrecôte sauce Café Paris avec Frites et Poivrons de Padrón	26
Viennese Escalope with Truffle Sauce and Poached Eggs with Salad Escalope Viennoise à la Sauce Truffée et Œufs Pochés avec Salade	24
Matured Galician Cube Roll with Bearnaise Sauce 500 gr with Baked Potatoes and Roasted Red Peppers (2-3 p.) Rouleau de Cube Galicien Affiné à la Sauce Béarnaise 500 gr avec des Pommes de Terre au Four et des Poivrons Rouges Grillés (2-3 p.)	67
Extra Accompaniments - Accompagnements Supplémentaires:	
Baked Potato or French Fries - Pommes de Terre au Four ou frites	4,5
Grilled Red Peppers - Poivrons Rouges Grillés	5
Seasonal Baked Vegetables - Légumes de Saison Cuits au Four	6
Green Salad - Salade Verte	4,5

Dessert Dessert

Chocolate Truffles (3 units) Truffles au Chocolat (3 unités)	7
Torrija with Toasted Almond Ice Cream and Nougat Torrija avec Glace aux Amandes Grillées et Nougat	8
Candied Red Fruits with Vanilla Ice Cream and Dry Meringue Fruits Rouges Confits avec Glace Vanille et Meringue Séché	8
Creamy Cheesecake Upper Gâteau au Fromage Crémeux Upper	8
Rum Baba with Tiramisu Cream and Tonka Bean Baba au Rhum avec Crème de Tiramisu et Fève Tonka	8
70% Chocolate Fluid Coulant with Pistachio Ice Cream Coulant Fluide au Chocolat 70 % avec Glace à la Pistache	8
Egg Yolk Flan with Whipped Cream Flan au Jaune d'Œuf et Crème Fouettée	8
Apple Tatin with Cinnamon Ice Cream Tatin de Pommes avec Glace à la Cannelle	8
Lemon Pie Lemon Pie	8
Ice Cream UPPER: Cinnamon, Pistachio, Chocolate, Vanilla or Strawberry Glaces UPPER : Cannelle, Pistache, Chocolat, Vanille ou Fraise	7
Lemon Sorbet Sorbet au citron	7
Irish Coffee Irish Coffee	10

Our prices include VAT at the current rate / Tous les prix incluent la TVA.

Please speak to a staff member if you have any food allergies / intolerances
Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez consulter notre personnel.

Wines Vins

Red Wine / Vin Rouge



Rinaldi Rioglio - Barbera D'Asti 2022 Italia		26
El Pispá - D.O. Montsant	6	26
90 Min - D.O. Priorat		34
5 Finques - D.O. Empordà		33
La Figa - D.O. Empordà		34
Ontañon Crianza - D.O. Rioja	5	23
La Montesa - D.O. Rioja		38
Asomo (Figueró 4) - D.O. R. Duero	6	25,5
Carmelo Roderó Roble - D.O. R. Duero		35
Habla del Silencio - D.O. Extremadura		30
Mauro - D.O. Castilla y León		52
Château Lafitte - Château Lafitte		52

White Wine / Vin Blanc

Clot del Oms Chardonnay - D.O. Penedès	5	23
Gessamí - D.O. Penedès		26
Collection - D.O. Empordà		27
Eresma - D.O. Rueda – Verdejo	5,5	24
Mirlo - D.O. Rueda		36
Habla de Ti - D.O. Extremadura - Sauvignon Blanca		29
Pazo de San Mauro - D.O. Rias Baixas - Albariño		42
Quinta Couselo - D.O. Rias Baixas – Albariño		29,5
Fragas do Lecer - D.O. Monterrei – Godello	5,5	26
Chablis - Bourgogne		48
Marlborough Sounds Sauvignon Blanc - Nueva Zelanda		39

Rose Wine / Vin Rosé

Cenisia Rosé - D.O. Penedès	5	24
Miraval - D.O. Provence		44

Cava

Pedregosa Clos de Blancs Eco - Brut Nature	8	24
Gramona – Brut Imperial		48
Agustí Torelló Rosado - Brut Reserva	8	36
Juvé i Camps - Esentiel		38

Champagne

Moët & Chandon Imperial		74
Veuve Clicquot		76

