

ING
FRA

upper

lounge bar



To Snack Pour Grignoter

Coca del Mossèn with Tomato "Coca" del Mossen à la Tomate	4,5
100% "Bellota" Ham Jambon Iberique 100%	25
Anchovy and Manchego Cheese Montadito Montadito aux Anchois et au Fromage Manchego	4,5
Boquerón Gilda (1 unit) Gilda du Boquerón (1 unité)	3,5
French Oysters n3 from Marennes Oleon Huîtres françaises n°3 de Marennes Oléon	16,5
Salad with Tuna Belly Salade au Poitrine de Thon	13,5
Corn Tortita with Tuna Sashimi and Avocado (1 pc.) Tortita de Maïs avec Sashimi de Thon et Avocat (1 pc.)	8
Clams with Tomato, Chili Pepper and Basil Palourdes aux Tomates, Piments et Basilic	18
Braves Patatoes Pommes de Terre "Bravas"	7,5
Ham Croquette (1 u.) Croquettes de Jambon (1 unités)	3,5
Meatballs with Cuttlefish Boulettes de Viande à la Seiche	15
Andalusian-Style Squid with Tartar Sauce Calamars à l'Andalouse avec Sauce Tartare	18
Iberian Ham Truffled Bikini Bikini de Jambon Ibérique Truffé	12
Fried Chicken with Mango and Kimchee Sauce Poulet Frit à la Mangue et à la Sauce Kimchi	14
Fried Eggs with Ibérico Ham and French Fries Œufs Cassés au Jambon Ibérique et French Fries	15

Green and Not So Green Vert et Pas Si Vert

Caesar Salad Salade César	15
Artichoke Flower with 100% "Bellota" Ham (2 units) Fleur d'Artichaut au Jambon Iberique 100% (2 unités)	18
Charcoal-grilled Peppers with Tuna Belly Poivrons Grillés au Charbon de Bois avec du Ventre de Thon	19,5
Burrata with Roasted Tomatoes, Basil and Arugula Burrata aux Tomates Rôties, Basilic et Roquette	17

Pasta & Rice... Pâtes et Riz...

Spaghetti Carbonara with Pecorino Romano Spaghetti Carbonara au Pecorino Romano	18,5
Ricotta Ravioli with Butter, Sage and Lemon Raviolis à la Ricotta, Beurre, Sauge et Citron	18,5
Rice with Sausage and Mushrooms in a Casserole (min. 2 pax.) Riz aux saucisses et aux champignons en cocotte (min. 2 personnes)	24
Cuttlefish, Prawn and Artichoke Paella (min. 2 pax.) Paella aux Seiches, Crevettes et Artichauts (min. 2 personnes)	25

Our Meats Nos Viandes

Cheeseburger Upper (Lettuce, Onion, Tomato, 3 Cheeses and Upper Sauce with Bread) Burger Upper (Salade Verte, Oignon, Tomate, 3 Fromages et Upper Sauce avec du Pain)	18
Veal Milanese with Poached Egg and Truffle Escalope de Veau Milanaise avec Œuf Poché et Truffe	26
Fricandó with Artichokes Fricande aux Artichauts	18
Roast Beef with Mushroom Sauce Rôti de Bœuf à la Sauce aux Champignons	26
Sirloin Steak Tartare Tartare de Faux-Filet	19,5
Beef Carpaccio with Parmesan Carpaccio de Bœuf au Parmesan	20
Beef Carpaccio with Foie Carpaccio de Bœuf au Foie	22
Beef Tenderloin with Parmentier and Perigot Sauce Filet de Bœuf Sauce Parmentier et Périgot	30

From Sea to Table De la Mer à la Table

Salmon Tartare Tartare de Saumon	18
Baked Hake Merlu Cuit au Four	25
Butterflied Grilled Sea Bass, Santurce Style Bar Cuit au Four à la Mode de Santurce	27
Confit Cod Loin with “all-i-oli” and “Samfaina” Longe de Cabillaud Confite aux “all-i-oli” et “Samfaina”	22,5
Lobster with Potatoes and Fried Eggs Homard avec Pommes de Terre et Œufs au Plat	55

Dessert Dessert

Chocolate Truffles (5 units) Truffles au Chocolat (5 unités)	7
Yogurt and Strawberry Cream Yaourt et Crème de Fraise	7
Orange Juice Jus d'Orange	7
Cheesecake Upper Gâteau au Fromage Upper	8
Tiramisu Tiramisu	8
Upper Chocolate Cake Gâteau au chocolat Upper	8
Apple Tatin with Vanilla Ice Cream Tatin de Pommes avec Glace à la Vanille	8
Lemon Pie Lemon Pie	8
Various Ice Cream: Pistachio, Chocolate, Nougat, Vanilla or Strawberry Diverses Glaces: Pistache, Chocolat, Nougat, Vanille ou Fraise	7
Lemon, Mandarin and Mint Sorbet Sorbet au Citron, Mandarine et Menthe	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



El Pispa - D.O. Montsant - 14°	6	26
90 Min - D.O. Priorat - 14,5°		34
5 Finques - D.O. Empordà - 14,5°		33
Ontañon Crianza - D.O. Rioja - 14°	5,5	23,5
La Montesa - D.O. Rioja - 14°		38
Mauro - D.O. Castilla y León - 14,5°		52
Habla del Silencio - D.O. Extremadura - 13,5°		32,5
Figuero Asomo - D.O.R. Duero - 14,5°	6	26,5
Pruno - D.O.R. Duero - 14°		33
Deliri - D.O. Coca de Barberà Eco. - 12°		32,5
Fraga do Corvo - D.O. Montereï - 12°		33

White Wine / Vin Blanc

Clot del Oms Chardonnay Eco. - D.O. Penedès - 13°	5,5	23
Gessamí Eco. - D.O. Penedès - 11°		30
Collection - D.O. Empordà - 13°		27
Eresma - D.O. Rueda - Verdejo - 13°	6	24
Mirlo - D.O. Rueda - Verdejo - 13°		36
Habla de Ti - D.O. Extremadura - Sauvignon Blanca - 12,5°		29
Pazo de San Mauro - D.O. Rias Baixas - Albariño - 13°		42
Quinta Couselo - D.O. Rias Baixas - Albariño - 12,5°		30
Cau d'en Genís - D.O. Alella - 13°		39
Fragas do Corvo - D.O. Montereï - Godello - 12,5°	6	26
Charly Nicolle Per Aspera - D.O. Chablis, Bourgogne - 12,5°		48

Rose Wine / Vin Rosé

Cenisia Rosé - D.O. Penedès - 12°	5,5	24
Chateau d'Esclans The Pale - D.O. Provence - 12,5°		32

Cava

Pedregosa Clos de Blancs Eco. - Brut Nature - 11,5°	8	24
Gramona Eco. - Brut Imperial - 12°		48
Celler Kripta Trepas Rosat. Eco - Brut Reserva - 11,5°	8	36
Juvé i Camps Essential - Reserva Brut - 12°		38

Champagne

Moët & Chandon - Brut Imperial - 12,5°		74
Veuve Clicquot - Brut - 12,5°		76