

## TAPAS / TAPES

Ensaladilla Hidalgo		
Amanida russa Hidalgo	_____	4,95€
Jamón ibérico con coca de cristal		
Pernil ibèric amb coca de cristall	_____	18€
Tataki Atún		
Tataki Tonyina	_____	9,50€
Berenjenas con alioli y miel		
Albergínies amb allioli i mel	_____	4,75€
Bravas		
Braves	_____	4,75€
Croquetas de bacalao / jamón / chorizo		
Croquetes de bacallà / pernil / xoriço	_____	1,85€
Calamares a la romana		
Calamars a la romana	_____	12€
Bikini de jamón		
Bikini de pernil	_____	5,95€
Bikini de ceps		
Bikini de ceps	_____	5,95€
Tarta fina escalivada / sardina ahumada		
Pastís fi escalivada / sardina fumada	_____	7,95€
Mini canelón de ternera		
Mini caneló de vedella	_____	7,50 €
Tortilla de patatas / espàrragos verdes / ajo tierno y jamón		
Truita de patates / espàrrecs verds / all tendre i pernil	_____	8,50 €
Entraña de ternera con chimichurri		
Entranya de vedella amb chimichurri	_____	8€
Pepito de ternera		
Pepito de vedella	_____	14€
<b>ENSALADAS / AMANIDES</b>		
Salmón, aguacate y yogur de miel		
Salmó, alvocat i iogurt de mel	_____	8€
Rúcula, peras y queso brie		
Rúcula, peres i formatge brie	_____	6€
Tomate y jamón ibérico		
Tomàquet i pernil ibèric	_____	12€
Queso de cabra y bacón		
Formatge de cabra i bacón	_____	9,50€

IVA INCLUIDO / IVA INCLÒS

## ARROCES Y PASTAS / ARROSSOS I PASTES

Risotto de setas		
Risotto de bolets	_____	13€
Paella a la marinera		
Paella a la marinera	_____	14,50€
Huevos estrellados foie / jamón		
Ous estavellats foie / pernil	_____	14€
Canelón de langosta y pollo		
Caneló de llagosta i pollastre	_____	14€
Raviolis de buey de mar		
Raviolis de bou de mar	_____	13,50€
Rollito de verduras		
Rollito de verdures	_____	10€
Fideuá de verduras, setas y calamar		
Fideuá de verdures, bolets i calamar	_____	15€
Macarrones		
Macarrons	_____	9€

## PLATOS TRADICIONALES / PLATS TRADICIONALS

Rabo deshuesado de buey		
Cua desossada de bou	_____	16,50€
Cochinillo		
Porcella	_____	18€
Fricandó de ternera		
Fricandó de vedella	_____	12,50€
Callos con garbanzos		
Callos amb cigrons	_____	10€
Albóndigas con sepia		
Mandonguilles amb sèpia	_____	12€

## CARNES / CARNIS

Hamburguesa casera completa		
Hamburguesa casolano completa	_____	12€
Solomillo de ternera con salsa de foie		
Rellom de vedella amb salsa de foie	_____	18,50€
Tataki de entrecot		
Tataki d'entrecot	_____	15€
Steak Tartar		
Steak Tartar	_____	16,50€
Carrilleras de cerdo ibérico estofado		
Carrilleras de porc ibèric estofat	_____	14€

IVA INCLUIDO / IVA INCLÒS

## PESCADOS / PEIX

Bacalao gratinado, alioli, pasas y espinacas Bacallà gratinat, allioli, passes i espinacs	_____	16€
Albóndigas de rape y langostinos Mandonguilles de rap i llagostins	_____	15€
Pulpo, patatas con romana verde y alioli de mango Polp, patates amb romana verda i allioli de mango	_____	15€
Tartar de atún Tartar de tonyina	_____	16€
Tataki de pez espada con shitake Tataki de peix espasa amb shitake	_____	15€

## POSTRES / POSTRES

Pan, chocolate, aceite y sal Pa, xocolata, oli i sal	_____	5€
Espuma de crema catalana Escuma de crema catalana	_____	5€
Mousse de chocolate Mousse de xocolata	_____	5€
Piña colada Pinya colada	_____	5€
Tarta fina de manzana Pastís fi de poma	_____	7,50€
Coulant de dulce de leche Coulant de dolç de llet	_____	7,50€

## TAPAS / BANDES

Ensaladilla Hidalgo		
Ensaladilla Hidalgo	_____	4,95€
Iberian ham with glass coca		
Jambon ibérique au coca de verre	_____	18€
Tataki Tuna		
Tataki De Thon	_____	9,50€
Eggplants with garlic and honey		
Aubergines à l'ail et au miel	_____	4,75€
Bravas		
Braves	_____	4,75€
Cod / ham / chorizo croquettes		
Croquettes de morue / jambon / chorizo	_____	1,85€
Squid to the Roman		
Calamars à la romaine	_____	12€
Ham bikini		
Bikini au jambon	_____	5,95€
Bikini of porcini		
Bikini de porcini	_____	5,95€
Fine pie escalivada / smoked sardine		
Tarte fine escalivada / sardine fumée	_____	7,95€
Mini veal cannelloni		
Mini cannellonis de veau	_____	7,50 €
Omelet of potatoes / green asparagus / tender garlic and ham		
Omelette de pommes de terre / asperges vertes / ail et jambon	_____	8,50 €
Entraña de venera with chimichurri		
Entraña de venera avec chimichurri	_____	8€
Pepito au boeuf		
Pepito with veal	_____	14€

## SALADS / SALADES

Salmon, avocado and honey yogurt		
Yaourt au saumon, avocat et miel	_____	8€
Arugula, pears and brie cheese		
Roquette, poires et brie	_____	6€
Tomato and Iberian ham		
Tomate et jambon ibérique	_____	12€
Goat cheese and bacon		
Fromage de chèvre et bacon	_____	9,50€

IVA INCLUDED / IVA INCLUS

## RICE AND PASTA / RIZ ET PÂTES

Mushroom Risotto Risotto aux champignons _____	13€
Paella a la marinera Paella a la marinera _____	14,50€
Starry eggs foie / ham Oeufs étoilés foie / jambon _____	14€
Lobster and chicken cannelloni Cannellonis au homard et au poulet _____	14€
Beef ravioli Ravioli au boeuf _____	13,50€
Vegetable roll Rouleau de légumes _____	10€
Fideuá of vegetables, mushrooms and squid Fideuá de légumes, champignons et calamars _____	15€
Macaroni Macaroni _____	9€

## TRADITIONAL DISHES / PLATS TRADITIONNELS

Ox-boned tail Queue de boeuf _____	16,50€
Pig Porcelet _____	18€
Fricando veal Fricando de veau _____	12,50€
Corns with chickpeas Mais aux pois chiches _____	10€
Meatloaf with cuttlefish Boulettes de viande à la seiche _____	12€

## MEATS / LES VIANDES

Full homemade hamburger Hamburger maison _____	12€
Beef sirloin with foie sauce Surlonge de boeuf à la sauce au foie _____	18,50€
Entrecote tataki Entraki tataki _____	15€
Steak tartar Steak tartare _____	16,50€
Iberian pork cheeks stew Ragoût de joues de porc ibérique _____	14€

IVA INCLUDED / IVA INCLUS

## FISH / POISSON

Cod gratin, aioli, raisins and spinach Gratin de morue, aioli, raisins secs et épinards _____	16€
Monkfish and prawns meatballs Boulettes de lotte et crevettes _____	15€
Octopus, potatoes with green romaine and mango alioli Pieuvre, pommes de terre à la romaine verte et alioli à la mangue__	15€
Tuna tartare Tartare de Thon _____	16€
Tataki of swordfish with shitake Tataki d'espadon avec shitake _____	15€

## DESSERTS / DESSERTS

Bread, chocolate, oil and salt Pain, chocolat, huile et sel _____	5€
Catalan cream foam Mousse crème catalane _____	5€
Chocolate mousse Mousse au chocolat _____	5€
Piña colada Pina Colada _____	5€
Apple thin cake Gâteau mince aux pommes _____	7,50€
Coulant of dulce de leche Coulant de dulce de leche _____	7,50€

## BÄNDER / TAPAS

Ensaladilla Hidalgo Ensaladil'ya Idal'go _____	4,95€
Iberischer Schinken mit Glaskoka Iberiyaskaya vetchina so steklyannoy kokoy _____	18€
Tataki Thunfisch Tataki Tunets _____	9,50€
Auberginen mit Knoblauch und Honig Baklzhany s chesnokom i medom _____	4,75€
Bravas Bravas _____	4,75€
Kabeljau / Schinken / Chorizo-Kroketten Krokety iz treski / vetchiny / chorizo _____	1,85€
Tintenfisch zum Römer Kal'mar po-rimski _____	12€
Schinken-Bikini Vetchina bikini _____	5,95€
Bikini aus Steinpilzen Bikini iz belykh gribov _____	5,95€
Feine Pastete Escalivada / geräucherte Sardine Tonkiy pirog eskalivada / kopchenaya sardina _____	7,95€
Mini-Kalbs-Cannelloni Kannelloni iz telyatiny _____	7,50 €
Omelett aus Kartoffeln / grünem Spargel / zartem Knoblauch und Schinken Omlet iz kartofelya / zelenoy sparzhi / nezhnogo chesnoka i vetchiny	8,50 €
Entraña de venera mit Chimichurri Entraña de venera s chimichurri _____	8€
Rinderjunges Govyazhiy detenysh _____	14€

## SALATE / SALATY

Lachs, Avocado und Honigjoghurt Losos', avokado i medovyy yogurt _____	8€
Rucola, Birnen und Brie Rukkola, grushi i syr bri _____	6€
Tomaten-Iberischer Schinken Pomidor i iberiyskaya vetchina _____	12€
Ziegenkäse und Speck Koziy syr i bekon _____	9,50€

IAV INBEGRIFFEN / IVA VKLYUCHEN

## REIS UND TEIGWAREN / RIS I PASTA

Pilzrisotto Rizotto gribami _____	13€
Paella a la marinera Pael'ya a lya marinara _____	14,50€
Starry Eier Foie / Schinken Zvezdnyye yaytsa fua / vetchina _____	14€
Hummer-Hähnchen-Cannelloni Omar i kurinye kannelloni _____	14€
Rindfleisch-Ravioli Raviolis de bou de mar _____	13,50€
Gemüsebrötchen Ravioli govyadinoy _____	10€
Fideuá von Gemüse, Pilzen und Tintenfisch Fideuá ovoshchey, gribov i kal'marov _____	15€
Makkaroni Makarony _____	9€

## TRADITIONELLE GERICHTE / TRADITSIONNYYE BLYUDA

Schwanz ohne Knochen Khvost byka _____	16,50€
Ferkel Molochnyy porosenok _____	18€
Fricando vom Kalb Frikando iz telyatiny _____	12,50€
Hühneraugen mit Kichererbsen Mozoli nutom _____	10€
Fleischbällchen mit Tintenfisch Frikadel'ki s karakatitsey _____	12€

## FLEISCH / MYASO

Voll hausgemachter Hamburger Polnyy domashniy gamburger _____	12€
Rinderlende mit Foiesauce Govyazh'ya vyrezka s sousom iz fua _____	18,50€
Entrecote Tataki Antrekot tataki _____	15€
Steak Tartar Steyk Tartar _____	16,50€
Iberischer Schweinebackeneintopf Wangen von Schweinefleisch Tushenaya iberiyskaya svinaya shcheka _____	14€

IVA VKLYUCHEN / IAV INBEGRIFFEN



## FISH / RYBA

Kabeljau-Gratin, Aioli, Rosinen und Spinat Treska graten, ayoli, izyum i shpinat _____	16€
Seeteufel und Garnelen Frikadellen Frikadel'ki morskogo cherta i krevetok _____	15€
Krake, Kartoffeln mit grüner Romaine und Mango-Alioli Os'minog, kartofel' s zelenym romanom i mango s alioli _____	15€
Thunfischtatar Tartar iz tuntsa _____	16€
Tataki von Schwertfisch mit Shitake Tataki mech-ryby s shitake _____	15€

## DESSERTS / DESERTY

Brot, Schokolade, Öl und Salz Khleb, shokolad, maslo i sol' _____	5€
Katalanischer Cremeschaum Katalonskaya kremovaya pena _____	5€
Schokoladenmousse Shokoladnyy muss _____	5€
Pina colada Pina kolada _____	5€
Apfeldünner Kuchen Yablochnyy pirog _____	7,50€
Coulant von Dulce de Leche Kulant Dul'se de Leche _____	7,50€