



---

*To Start*

---

## PARA EMPEZAR

---

*Per Començar*

---

JAMÓN IBÉRICO 'PURO DE BELLOTA'

PERNIL IBÈRIC 'PUR GLA'

*Iberian Ham 'Puro de Bellota'*

29

ALCACHOFAS CONFITADAS CON PANCETA IBÉRICA

CARXOFES CONFITADES AMB CANSALADA IBÈRICA

*Confited Artichokes with Iberian Bacon*

25

NUESTRAS CROQUETAS DE TEMPORADA

LES NOSTRES CROQUETES DE TEMPORADA

*Our Seasonal Croquettes*

16

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC

*Iberian Ham Croquettes*

16

ALMEJAS DE CARRIL AL VINO RANCIO

CLOÏSES DE CARRIL AL VI RANCI

*Galician Carril Clams with Aged Wine*

22

## ENTRANTES

ENSALADA DE PALOSANTO, STILTON, GRANADA,  
RÚCULA Y PASTRAMI CASERO

AMANIDA DE CAQUI, STILTON, MAGRANA, RUCA I PASTRAMI CASOLÀ  
*Salad with Persimmon, Stilton, Pomegranate, Rucola and Homemade Pastrami*

22

CREMA DE PORTOBELLO CON VIEIRAS, CAVIAR Y CENIZAS

CREMA DE PORTOBELLO AMB VIEIRES, CAVIAR I CENDRES  
*Portobello's Cream with Scallops, Caviar and Ashes*

21

GUISANTES, BACALAO, BUTIFARRA NEGRA Y HUEVOS

PÈSOLS, BACALLÀ, BOTIFARRA NEGRA I OUS  
*Peas, Cod, Black Sausage and Eggs*

24

STEAK TARTAR EN SU MESA

STEAK TARTAR A LA VOSTRA TAULA  
*Steak Tartar at Your Table*

25

RISOTTO DE ERIZOS, ANGUILA AHUMADA Y PIÑONES

RISOTTO DE GAROTES, ANGUILA FUMADA I PINYONS  
*Risotto with Sea Urchin, Smoked Eel and Pinenuts*

29

NUESTRA VERSIÓN DEL PÂTÉ EN CROÛTE

LA NOSTRA VERSIÓ DEL PÂTÉ EN CROÛTE  
*Our Version of Pâté en Croûte*

26

RAVIOLÓN DE BOGAVANTE AL ESTRAGÓN

RAVIOLÓ DE LLAMÀNTOL A L'ESTRAGÓ  
*Lobster Raviolon with Tarragon*

29

## DEL MAR Y LA MONTAÑA

MERLUZA DEL CANTÁBRICO AL BARRO  
CON NAGE TRUFADA DE VERDURAS

LLUÇ DEL CANTÀBRIC AL FANG AMB NAGE TRUFADA DE VERDURES  
*Cantabrian Hake in Clay with Truffled Vegetables Nage*

29

SUQUET DE BEJEL ARROMESCADO

SUQUET DE LLUERNA ARROMESCAT  
*Gurnards Fish Stew in Romesco*

29

CURRY MEDITERRÁNEO DE BACALAO NEGRO

CURRY MEDITERRANI DE BACALLÀ NEGRE  
*Mediterranean Black Cod Curry*

29

PICANTÓN EN CRAPAUDINE CON ALIOLI DE AJO NEGRO

POLLASTRE PICANTÓ EN CRAPAUDINE AMB ALLIOLI D'ALL NEGRE  
*Cockerel à la Crapaudine with Black Garlic Alioli*

30

COSTILLA DE WAGYU A BAJA TEMPERATURA

COSTELLA DE WAGYU A BAIXA TEMPERATURA  
*Low Temperature Wagyu Rib*

32

SOLOMILLO DE CIERVO LACADO  
CON TERRINA DE TUPINAMBO Y MANZANA

FILET DE CÈRVOL LACAT AMB TERRINA DE NYÀMERA I POMA  
*Lacquered Deer Tenderloin with Topinambur and Apple Terrine*

32

1 KILO DE CHULETÓN MADURADO  
A LA BRASA Y CON SUS GUARNICIONES

1 KILO DE MITJANA DE VEDELLA MADURADA  
A LA BRASA I AMB LES SEVES GUARNICIONS  
*1 Kilo Mature Grilled T-Bone Steak with its Garnishes*

58

# POSTRES

del Claris

TATIN CON ESPUMA DE MANZANA ÁCIDA

TATIN AMB ESCUMA DE POMA ÀCIDA

*tatin with Sour Apple Foam*

BRIOCHE DE VAINILLA CON FRUTA DE LA PASIÓN

BRIOIX DE VAINILLA AMB FRUITA DE LA PASSIÓ

*Vanilla Brioche with Passion Fruit*

TARTA CREMOSA DE BONIATO CON HELADO DE CASTAÑAS

PASTÍS CREMÓS DE MONIATO AMB GELAT DE CASTANYES

*Creamy Sweet Potato Cake with Chestnut Ice Cream*

TEXTURAS DE CHOCOLATE Y PISTACHO

TEXTURES DE XOCOLATA I FESTUCS

*Chocolate and Pistachio Textures*

9.5

ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES CON  
ALERGIAS O INTOLERANCIAS, INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS  
PRODUCTOS QUE OFRECE.

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

AQUEST ESTABLIMENT TÉ A DISPOSICIÓ DELS CLIENTS AMB AL·LÈRGIES  
O INTOLERÀNCIES, INFORMACIÓ ESPECÍFICA  
DELS PRODUCTES QUE OFEREIX.

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL.

WE KINDLY OFFER TO OUR CLIENTS WITH ANY POSSIBLE ALLERGIES OR  
INTOLERANCES, SPECIFIC INFORMATION  
ABOUT THESE PRODUCTS.

PLEASE, ASK OUR STAFF.

## MENÚ ROBUSTO

---

Clarís

---

### APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIU I COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

*Welcome Appetizer & Glass of Cava*

### GUISANTES, BACALAO, BUTIFARRA NEGRA Y HUEVOS

PÈSOLS, BACALLÀ, BOTIFARRA NEGRA I OUS

*Peas, Cod, Black Sausage and Eggs*

### RAVIOLÓN DE BOGAVANTE AL ESTRAGÓN

RAVIOLÓ DE LLAMÀNTOL A L'ESTRAGÓ

*Lobster Raviolon with Tarragon*

### RISOTTO DE ERIZOS, ANGUILA AHUMADA Y PIÑONES

RISOTTO DE GAROTES, ANGUILA FUMADA I PINYONS

*Risotto with Sea urchin, Smoked Eel and Pinenuts*

### COSTILLA DE WAGYU A BAJA TEMPERATURA

COSTELLA DE WAGYU A BAIXA TEMPERATURA

*Low Temperature Wagyu Rib*

### TARTA CREMOSA DE BONIATO CON HELADO DE CASTAÑAS

PASTÍS CREMÓS DE MONIATO AMB GELAT DE CASTANYES

*Creamy Sweet Potato Cake with Chestnut Ice Cream*

### CAFÉ Y PETIT FOURS

CAFÈ I PETIT FOURS

*Coffee & Petit Fours*

79

### DOS VINOS DE MARIDAJE Y AGUA

DOS VINS DE MARIDATGE I AIGUA

*Two Pairing Wines & Water*

12