



Restaurant

Comida

Food

Entrantes

Starters

Atún rojo laminado con Aojios y Aove 20,50€

Sliced red tuna with Aojiso and extra virgin olive oil



**Clásico Steak Tartar de solomillo de ternera con
bastoncitos de pan de cristal** 23,00€

Classic beef tenderloin steak tartare with crystal bread sticks



Surtido de croquetas (según temporada) 15,50€

Assortment of croquettes (seasonal selection)



Nuestra tortilla con parmentier de trufa 18,50€

Our signature Spanish omelette with truffle potato parmentier



**Carpaccio de solomillo de ternera con queso curado, rúcula
y vinagreta de piñones** 20,50€

Beef tenderloin carpaccio with aged cheese, arugula, and pine nuts vinaigrette



Torrezno sobre trinxat de la Cerdanya 15,00€

Crispy pork belly crackling on traditional Cerdanya trinxat



Surtido de Croquetas veganas (según temporada) 15,50€

Assortment of vegan croquettes (seasonal selection)



Tataki frio de bonito sobre ensalada de algas y furikake 19,50€

Chilled Skipjack tuna tataki on seaweed salad with furikake



Flor de alcachofa al jasper con salsa tonato 18,50€

Josper-grilled artichoke flower with tonnato sauce



Tagliata de calamar al jasper en base de ratatouille 18,50€

Josper-grilled squid tagliata on a ratatouille base



Pan con alioli , tomate Ramallet y aceitunas 5,00€

Bread with aioli, Ramallet tomato, and olives



Pan de la casa 3,00€

House bread



Pan sin gluten 3,00€

Glutenfree bread



Bastones de pan de cristal 3,00€

Crystal bread sticks



*Opción de pan sin gluten | Gluten free bread option available

Ensaladas Salads

Ensalada de burrata, escarola, tomate, pera, cebolla morada encurtida, pepperoncino, vinagreta de modena, y bastoncitos de pan de cristal 18,00€

Burrata salad with escarole, tomato, pear, pickled red onion, pepperoncino, Modena vinaigrette, and crystal bread sticks



Ensalada kaiso (trio de algas) , con salsa yakiniku , yuzu miso y furikake de wasabi 16,00€

Seaweed trio (kaiso salad) with yakiniku sauce, yuzu miso, and wasabi furikake



Ensalada RNA con quinoa, canonigos rucula, mango, vinagreta de mango cherrys, nueces, wakame, aguacate 17,00€

RNA salad with quinoa, lamb's lettuce and arugula, mango, cherry tomatoes, walnuts, wakame, and avocado, with mango vinaigrette



Ceviche de lubina ,con boniato, cebolla roja, yuka , leche de coco, aji amarillo, aguacate y cilantro 17,50€

Sea bass ceviche with sweet potato, red onion and cassava, dressed with coconut milk and aji amarillo, finished with avocado and cilantro



Xato de Sitges (Escarola, anchoas, bacalao desmigado, salsa romesco, atún, aceitunas negras de Aragón y pan de cristal) 18,00€

Escarole salad with anchovies, shredded cod and tuna, Aragon black olives, romesco sauce, and crystal bread sticks



Poke de arroz Rolang Garros (Arroz, gambón, tataki de atún, remolacha, pepinos, maiz, tofu frito, aguacate, cherry, wakame, edamame, mayonesa japonesa, salsa yakimiku) 19,50€

Rice bowl with prawns and tuna tataki, served with beetroot, cucumber, corn, fried tofu, avocado, cherry tomatoes, wakame, edamame, Japanese mayonnaise and yakimiku sauce)



Arroces y Pasta Rice & Pasta

Rissoto de remolacha , queso feta nueces parmesano 19,50€
Beetroot risotto with feta cheese, walnuts, and Parmesan



Arroz a la Llauna de vaca madurada al josper 22,50€
Rice a la llauna with Josper-aged beef



Fideua a la Llauna de calamar con alioli verde 21,50€
Traditional "fideuà a la llauna" with squid and green aioli



Arroz a la Llauna de gamba roja 23,00€
Traditional "Arroz a la llauna" with red prawns



Arroz negro con carpaccio de bacalao y muselina de ajo 21,50€
Black rice (squid ink rice) with cod carpaccio and garlic mousseline



Pastas de la semana 17,50€
Pasta of the week



*Opción de pasta sin gluten | Gluten free pasta option available

Platos principales



Main courses

Lubina al jospes con refrito y verduras	27,00€
Jospes sea bass with Spanish garlic oil (refrito) and vegetables	
 	
Gallo frito con cebolla y parmentier de patata	25,00€
Crispy fried John Dory with onion and potato parmentier	
  	
Bacalao frito con salsa de puerros y gambas sobre tatin de patatas	25,00€
Crispy fried cod with leeks and prawn sauce on a potato tarte Tatin	
    	
Tagliata de Entrecot madurado al Jospes sobre ensalada de encurtidos	29,50€
Tagliata of Jospes-grilled aged entrecôte on a pickled vegetable salad	
  	
Entraña al jospes, con patata risoladas, pimientos y chimichurri	25,00€
Grilled skirt steak (Jospes) with sautéed potatoes, peppers, and chimichurri	
    	
Solomillo de ternera con foie pure de patata y salsa y miel con trufa	32,00€
Beef tenderloin with foie gras, mashed potatoes, and honey truffle sauce	
  	
Carrillera de cerdo iberico sobre pure trufado y crujiente de boniato	24,00€
Iberian pork cheek with truffle mashed potatoes and crispy sweet potato	
  	

Guarniciones a elegir extras

Choice of side extra dishes

Puede cambiar la guarnicion por una ensalada mixta o patatas fritas
Side options: mixed salad or French fries

Ensalada verde de guarnicion	5,00€
Mixed green salad (side) 	
Verdura de temporada	5,00€
Seasonal vegetable selection	
Trinxat (Patata, Col, Guancia de Vittello y ajo)	5,00€
Traditional trinxat with potato, cabbage, veal guancia, and garlic 	
Patatas fritas caseras	5,00€
House-made fries	

Menú infantil

Kids menu

*Opción de pasta sin gluten | Gluten free pasta option available

Hamburguesa de langostino con patatas fritas 11,00€

Prawn burger served with French fries



Espaguetis napolitana 8,50€

Spaghetti Napolitana



Espaguetis bolognesa 9,50€

Spaghetti Bolognese



Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate y queso 11,00€

Beef burger with lettuce, tomato, and cheese



Fingers de pollo con patatas fritas 9,00€

Chicken strips with French fries



Postres

Desserts

Tennis Ball RNA 8,00€

Chocolate blanco, vainilla, almendra, limón y yuzu

White chocolate, vanilla, almond, lemon and yuzu



Tarta de queso y pistacho 8,00€

Pistachio cheesecake



Tarta de queso 8,00€

Cheesecake



Ferrocchino - bombón de chocolate con praliné y avellana 8,00€

Ferrocchino – chocolate bonbon with praline and hazelnut



Pasión Papúa de Mango - Esférico de mango 9,00€

relleno de chocolate de papúa y mango

Papua Mango Passion – Mango sphere filled with Papua chocolate and mango



Palo de tiramisú, con crema chantilli y helado de café 8,00€

Tiramisu stick with Chantilly cream and coffee ice cream

Tiramisu stick with Chantilly cream and coffee ice cream



Mousse de lichi con gelificado de frambuesa helado de coco y jengibre 9,00€

Lychée mousse with raspberry gelée, coconut ice cream, and ginger notes

Lychée mousse with raspberry gelée, coconut ice cream, and ginger notes



Surtido de helados RNA 6,00€

(Carrot Cake, Chocolate Dubai, Maracuya Mango, Naranja y hierbabuena, Quely Maria y Salt de Estrenc, Vainilla)



Café & Té

Coffee & Tea

Espresso	1,70€
Cortado with a little milk	1,80€
Americano American	1,80€
Carajillo Coffee with cognac	3,50€
Descafeinado Decaffeinated espresso	1,70€
Espresso Macchiato	1,90€
Café con leche Coffee with milk	2,10€
Capuccino	2,80€
Doble Espresso Double Espresso	2,90€
Laccao	2,70€
Té e infusiones Tea and herbal teas	2,10€

Agua & Refrescos

Water & soft drinks

Agua sin gas 50cl Mineral water 50cl	2,50€
Agua con gas 50cl Sparkling water 50cl	2,70€
Agua San Pellegrino 50cl San Pellegrino water 50cl	3,60€
Refrescos 20cl Soft drinks 20cl	2,70€
Refrescos 35cl Soft drinks 35cl	3,30€
Zumos 20cl Juices 20 cl	2,70€
Melocotón, tomate, piña, naranja, manzana Peach, tomato, pineapple, orange, apple	
Kombucha	3,30€

Cervezas

Beers

Caña 30cl Draft beer 30cl	2,60€
Caña 50cl Draft beer 50cl	3,60€
Cerveza sin alcohol Non-alcoholic beer	2,80€
Cerveza sin gluten Gluten free beer	3,00€
Caña con limón 30cl Lemon Draft beer 30cl	2,60€
Caña con limón 50cl Lemon Draft beer 50cl	3,60€
Cerveza con limón botella 33cl Lemon beer bottled 33cl	2,80€

Pregunta a nuestro equipo sobre más opciones de cerveza embotellada.
Ask our team for more options of bottled beer.

Alergias e intolerancias

Allergies & intolerances

 GLUTEN

 LACTOSA | LACTOSE

 FRUTOS CÁSCARA | SHELL FRUITS

 SO₂ SULFITOS | SULPHITES

 HUEVO | EGG

 MOLUSCO | MOLLUSK

 PESCADO | FISH

 PLATO VEGETARIANO | VEGETARIAN PLATE

 VEGAN PLATO VEGANO | VEGAN PLATE

 SOJA | SOY

 SÉSAMO | SESAME

 ALTRAMUCES | LUPINS

 MOSTAZA | MUSTARD

 CACAHUETE | PEANUT

 CRUSTÁCEO | CRUSTACEAN

 APIO | CELERY

Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, rogamos lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

If you suffer from any type of food allergy, please let us know.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 24 horas.

All of our raw fish has been previously frozen for 24 hours.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

In compliance with and pursuant to European Regulation 1169/2011 on food allergies, which came into effect on 13/12/2014, we inform our customers that a list of the products and ingredients contained in each of the dishes offered on our menu and that may cause allergic reactions is available upon request.

Precios con IVA incluido | Prices with VAT included



Restaurant



Menu Restaurant