La TERRAZA del CLARIS

NUESTRA CARTA APUESTA POR LOS INGREDIENTES DE PROXIMIDAD, APOYANDO LA SOSTENIBILIDAD LOCAL Y EL TRABAJO DE NUESTROS PRODUCTORES.

LA NOSTRA CARTA APOSTA PELS INGREDIENTS DE PROXIMITAT, DONANT SUPORT A LA SOSTENIBILITAT LOCAL I A LA FEINA DELS NOSTRES PRODUCTORS.

Our menu focuses on locally sourced ingredients, supporting local sustainability and the work of our producers.

Entrants

ENTRANTES

Starters

JAMÓN IBÉRICO 'PURO DE BELLOTA'

PERNIL IBÈRIC 'PUR DE GLA'

Iberian Ham 'Pure Acorn'

32

OSTRAS CON CONTRASTE DE PIPARRAS

OSTRES AMB CONTRAST DE PIPARRES

Oysters with Pickled Peppers

22

BURRATA DE OTOÑO CON CALABAZA, SALVIA Y BOTARGA

BURRATA DE TARDOR AMB CARBASSA, SÀLVIA I BOTARGA

Autumn Burrata with Pumpkin, Sage, and Bottarga

26

ENSALADA DE BOGAVANTE CONFITADO Y ESCABECHADOS

AMANIDA DE LLAMÀNTOL CONFITAT I ESCABETXATS

Confit Lobster Salad and Escabeche

32

VIEIRA, PANCETA MALDONADO, SETAS Y BEURRE BLANC

VIEIRA, CANSALADA MALDONADO, BOLETS I BEURRE BLANC

Scallop, Maldonado Bacon, Mushrooms and Beurre Blanc

26

Entrants

ENTRANTES

Starters

ALLIPEBRE DE ANGUILA AHUMADA Y FONDANT DE BERENJENA

ALL-I-PEBRE D'ANGUILA FUMADA I FONDANT D'ALBERGÍNIA

Smoked Eel 'Allipebre' Garlic & Paprika Stew with Eggplant Fondant

26

BULLABESA TRADICIONAL DE SALMONETE, RAPE Y GAMBA

BULLABESA TRADICIONAL DE MOLL DE ROCA, RAP I GAMBA

Traditional Bouillabaisse of Red Mullet, Monkfish, and Prawns

29

CEPS A LA CARBONARA DE GUANCIALE Y FONDUTA DE PARMIGIANO

CEPS A LA CARBONARA DE GUANCIALE I FONDUTA DE PARMIGIANO

Porcini Mushrooms alla Carbonara de Guanciale and Fonduta de Parmigiano

27

NUESTRA VERSIÓN DEL CAPIPOTA CON GRELOS

LA NOSTRA VERSIÓ D'UN CAP-I-POTA AMB GRELOS

Our Version of 'Capipota' Veal Snout and Trotters Stew

24

Arrossos

ARROCES

Rice

ARROZ A LA LLAUNA DE GAMBA ROJA Y CALAMAR DE PLAYA

ARRÒS A LA LLAUNA DE GAMBA VERMELLA I CALAMAR DE PLATJA

Rice Cooked in a Tin with Red Prawn and Beach Squid

29

ARROZ A LA LLAUNA DE BUEY ANGUS MADURADO

ARRÒS A LA LLAUNA DE BOU ANGUS MADURAT

Rice Cooked in a Tin with Matured Angus Beef

32

Peix

PESCADOS

Fish

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 Vegetable Truffled Nage

34

RODABALLO SALVAJE A LA BILBAÍNA

TURBOT SALVATGE A LA BILBAÏNA

Wild Turbot in Bilbain Style

36

SUQUET DE ROCA Y SALMONETE CON CHALOTAS GLASEADAS

SUQUET DE MOLL I PEIX DE ROCA AMB ESCALUNYES GLASEJADES

Rock Fish and Red Mullet Suquet Stew with Glazed Shallots

32

LUBINA SALVAJE MARINADA 24H

LLOBARRO SALVATGE MARINAT 24H

24h Marinated Wild Sea Bass

34

Carn

CARNES

Meat

STEAK TARTAR EN SU MESA

STEAK TARTAR A LA VOSTRA TAULA

Steak Tartar at Your Table

32

SOLOMILLO ROSSINI, FOIE Y SALSA OPORTO

FILET ROSSINI, FOIE I SALSA DE PORTO

Filet Rossini, Foie Gras and Porto Sauce

42

PRESA IBÉRICA BRASEADA CON TOQUES MEDITERRÁNEOS

PRESA IBÈRICA BRASADA AMB TOCS MEDITERRANIS

Braised Iberian Pork with Mediterranean Nuances

34

CORDERO CONFITADO, SETAS, FLOR DE CALABACÍN Y ANISADOS

XAI CONFITAT, BOLETS DE TEMPORADA, FLOR DE CARBASSÓ I ANISATS

Confit Lamb, Seasonal Mushrooms, Zucchini Blossom and Anise Flavor

34

Vins Dolços

VINOS DULCES

Sweet Wines

ENRIQUE MENDOZA LA MARINA
D. O. Alacant (Com. Valenciana)

P.A.R.
D.O. Alacant (Com. Valenciana)

PEDRO XIMENEZ ALVEAR
D.O. Montilla-Moriles (Córdoba)

MATARÓ
D.O. Alella (Catalunya)

5

ÓNRA VEREMA TARDANA - SOLERA
D.O. Costers del Segre (Catalunya)

TOKAJI ASZÚ DISNÓKÓ
DHC Tokaj 5 Puttonyos (Hungary)

8

Les Postres

LOS POSTRES

Desserts

TARTA DE QUESO CON HELADO DE MANZANA A LA SIDRA

PASTÍS DE FORMATGE AMB GELAT DE POMA A LA SIDRA

Cheesecake with Apple Cider Ice Cream

FRUTOS ROJOS DE INVIERNO CON TEXTURAS DE PISTACHO

FRUITA DEL BOSC D'HIVERN AMB TEXTURES DE FESTUC

Winter Red Berries with Pistachio Textures

BABÁ CLÁSICO AL RON CON MERENGUE

BABÀ CLÀSSIC AL ROM AMB MERENGA

Classic Rum Baba with Meringue

ORÍGENES DEL CHOCOLATE

ORÍGENS DE LA XOCOLATA

Origins of Chocolate

TORRIJA CARAMELIZADA, CARAMELO SALADO Y MARACUYÁ

ROSTA DE SANTA TERESA, CARAMEL SALAT I FRUITA DE LA PASSIÓ

'Torrija' Spanish-style French Toast, Salt Caramel and Passion Fruit

9,5

Formatges

QUESOS

Cheeses

SELECCIÓN DE 4 QUESOS

SELECCIÓ DE 4 FORMATGES

Selection of 4 Cheeses

18

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL EN CASO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS.

CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL EN CAS D'AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES.

ASK OUR STAFF FOR ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES

IVA INCLUIDO · IVA INCLÒS · VAT INCLUDED

Degustació 95

MENÚ DEGUSTACIÓN 95

Tasting 95

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA Y APERITIVO DE LA CASA

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I APERITIU DE LA CASA

Welcome Cava and House Aperitif

ALLIPEBRE DE ANGUILA AHUMADA Y FONDANT DE BERENJENA

ALL-I-PEBRE D'ANGUILA FUMADA I FONDANT D'ALBERGÍNIA

Smoked Eel 'Allipebre' Garlic & Paprika Stew with Eggplant Fondant

CEPS A LA CARBONARA DE GUANCIALE Y FONDUTA DE PARMIGIANO

CEPS A LA CARBONARA DE GUANCIALE I FONDUTA DE PARMIGIANO

Porcini Mushrooms alla Carbonara de Guanciale and Fonduta de Parmigiano

SUQUET DE ROCA Y SALMONETE CON CHALOTAS GLASEADAS

SUQUET DE MOLL I PEIX DE ROCA AMB ESCALUNYES GLASEJADES

Rock Fish and Red Mullet Suquet Stew with Glazed Shallots

PICHÓN DE LAS LANDAS, CANELÓN DE SETAS Y SALSA PERIGORD

COLOMÍ DE LES LANDES, CANELÓ DE BOLETS I SALSA PERIGORD

Landes Pigeon, Mushroom Cannelloni, and Périgord Sauce

DEGUSTACIÓN DE QUESOS

DEGUSTACIÓ DE FORMATGES

Cheese Tasting

ORÍGENES DEL CHOCOLATE

ORÍGENS DE LA XOCOLATA

Origins of Chocolate

CAFÉ Y PETIT FOURS

CAFÈ I PETIT FOURS

Coffee and Petit Fours

IVA INCLUIDO · IVA INCLÒS · VAT INCLUDED