
















# el NiDo

RESTAURANTE

## ENTRANTES

Jamon ibérico de bellota y pan con tomate 	22,25 €   1/2 rac. 13,75 €
Pan de cristal con tomate 	3,50 €
Ensalada de crudités H1898 con burrata fresca  	12,75 €
Ceviche de pez espada, gamba roja y aguacate   	13,75 €
Tartar de atún rojo sobre tuétano     	18,50 €
Arroz negro a la llauna con tallarines de sepia y almejas   	17,25 €

### POKE BOWL 12,95 €

(Escoge una base, una proteína, una salsa y hasta 4 complementos)









BASE: Quinoa, arroz venere y lentejas beluga

PROTEÍNA: Tofu, atún marinado con mirin y soja, salmón marinado








SALSA: Yema-soja, sésamo y leche de tigre

COMPLEMENTOS: Pepino, jengibre encurtido, edamame, algas, zanahoria rallada, aguacate, mango, tomatitos confitados, rabanitos, germinados, kale, nabo daikon rallado
















## LOS PESCADOS DE LA BOQUERIA

Lomo de bacalao en papillote con manzana, coco y curri verde  	23,50 €
Tataki de pez espada con pesto bruto y ajo negro  	19 €
Lubina salvaje con carpaccio de gamba fresca, algas y crema de erizo de mar    	22,25 €

## NUESTRAS CARNES SELECTAS

Carré de cordero con costra de pan, mostaza y especias    	20,25 €
Solomillo de ternera blanca con falso risotto de apionabo y mojo de pimienta verde, pistachos y cebolla tierna  	25,50 €
Lomo de ternera blanca asada (350 g), coca de escalivada y mojo de ajos asados 	23,75 €

## POSTRES

Babá al ron de caña con crema de mascarpone y cerezas    	7 €
Muerte por chocolate     	8 €
Surtido de quesos con D.O.  	2 pax. 19 €   1/2 rac. 9,50 €
Tarta de zanahoria con helado de té matcha    	7 €

### MENÚ EJECUTIVO PALAWAN

De lunes a viernes, al mediodía

Plato único y postre

Incluye una bebida y café

20,80 €

### MENÚ EJECUTIVO MANILA

De lunes a viernes, al mediodía

Entrante, plato principal y postre

Incluye una bebida y café

26 €

IVA incluido

# el NiDo


RESTAURANTE

## ENTRANTS

Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet  22,25 € | 1/2 rac. 13,75 €

Pa de vidre amb tomàquet  3,50 €

Amanida de crudités H1898 amb burrata fresca   12,75 €

Ceviche de peix espasa amb gamba vermella i alvocat    13,75 €

Tàrtar de tonyina vermella sobre moll de l'os      18,50 €

Arròs negre a la llauna amb tallarines de sípia i cloïsses    17,25 €

**POKE BOWL** 12,95 €  
(Tria una base, una proteïna, una salsa i fins a 4 complementos)

BASE: Quinoa, arròs venere, lleties beluga



PROTEÏNA: Tofu, tonyina marinada amb mirin i soja, salmó marinat

SALSSES: Rovell-soja, sèsam, llet de tigre

COMPLEMENTOS: Cogombre, gíngebre envinagrat, edamame, algues, pastanaga ratllada, alvocat, mango, cirerols confitats, ravenets, germinats, kale, nap daikon ratllat

## ELS PEIXOS DE LA BOQUERIA


Llom de bacallà a la papillota amb poma, coco i curri verd   23,50 €


Tataki de peix espasa amb pesto cru i all negre   19 €

Llobarro salvatge amb carpaccio de gamba fresca, algues i crema d'eriçó de mar     22,25 €

## LES NOSTRES CARNS SELECTES

Carré de xai amb crosta de pa, mostassa i espècies     20,25 €


Filet de vedella amb fals risotto d'api-rave i mojo de pebre verd, pistatxos i ceba tendra   25,50 €

Llom de vedella blanca rostida (350 g), coca d'escalivada i mojo d'alls rostits  23,75 €

## POSTRES

Babà al rom de canya amb crema de mascarpone i cireres     7 €

Mort per xocolata      8 €

Assortiment de formatges amb DO   2 pax. 19 € | 1/2 rac. 9,50 €

Pastís de pastanaga amb gelat de te matxa     7 €

### MENÚ EXECUTIU PALAWAN

De dilluns a divendres al migdia

Plat únic i postres

Inclou una beguda i cafè

20,80 €

### MENÚ EXECUTIU MANILA

De dilluns a divendres al migdia

Entrant, plat únic i postres

Inclou una beguda i cafè

26 €

IVA inclòs



Gluten



Làctics



Mostassa



Peix



Fruits secs



Soja



Crustacis



Ou



Sulfit

# el NiDo

RESTAURANTE

## STARTERS

Cured Iberian ham  
on bread spread with tomato  €22.25 | 1/2 port. €13.75

Ciabatta-style bread spread with tomato  €3.50

Crudit  salad H1898  
with fresh burrata   €12.75

Swordfish ceviche, red shrimps  
and avocado    €13.75

Bluefin tuna tartar  
on marrowbone      €18.50

Catalan-style black rice with  
cuttlefish tagliatelle and clams    €17.25

**POKE BOWL** €12.95

(To choose one base, one protein, one sauce  
and up to 4 toppings)

BASE: Quinoa, venere rice, beluga lentils

PROTEIN: Tofu, tuna marinated with soy and mirin,  
marinated salmon

SAUCES: Soy-yolk, sesame and "tiger's milk"

TOPPINGS: Cucumber, pickled ginger, edamame, algae,  
grated carrot, avocado, mango, candied tomato, radish,  
bean sprouts, kale, grated daikon

## FISH FROM "LA BOQUERIA"

Loin of cod in papillote with apple,  
coconut and green curry sauce   €23.50

Swordfish tataki with "pesto bruto"  
and black garlic   €19

Wild sea bass with a carpaccio of fresh prawns,  
algae and a sea urchin cream     €22.25

## OUR SELECTED MEATS

Rack of lamb with a bread,  
mustard and spice crust     €20.25


Veal tenderloin with celeriac "mock risotto"  
and a green pepper, pistachio  
and spring onion sauce   €25.50


Roast loin of veal (350 g), grilled vegetables  
on coca bread and a baked garlic sauce  €23.75

## DESSERTS

Rum baba with mascarpone  
cream and cherries     €7

Death by chocolate      €8

Assortment of D.O.  
cheeses   2 pax. €19 | 1/2 port. €9.50

Carrot cake with matcha  
tea ice cream     €7

### PALAWAN EXECUTIVE MENU

From Monday to Friday, at noon

Main course plus dessert

Includes one beverage and coffee

€20.80

### MANILA EXECUTIVE MENU









From Monday to Friday, at noon

Starters, main course and dessert

Includes one beverage and coffee

€26

VAT included

 Gluten  Lactose  Mustard  Fish  Peanuts  Soy  Crustaceans  Eggs  Sulphites

# el NiDo

RESTAURANTE

## ENTRÉES

Jambon ibérique avec pain à la tomate 🌾 22,25 € | 1/2 port. 13,75 €

Pain cristal à la tomate 🌾 3,50 €

Salade de crudités H1898 avec burrata fraîche 🥕🥒 12,75 €

Ceviche d'espadon, crevette rouge et avocat 🐟🦞🥑 13,75 €

Tartare de thon rouge sur moëlle de veau 🐟🌾🥕🥒🥔 18,50 €

Riz noir catalan avec tagliatelles de seiches et palourdes 🐟🦞🌾 17,25 €

**POKE BOWL** 12,95 €

(Au choix, une base, une protéine, une sauce et 4 garnitures)

BASE : Quinoa, riz venere, lentilles beluga

PROTÉINE : Tofu, thon mariné au soja et mirin, saumon mariné

SAUCES : Jaune de soja, sésame, lait de tigre

GARNITURES : Concombre, gingembre mariné, edamame, algue, carotte râpée, avocat, mangue, tomates confites, radis, choux, chou frisé, navet de daïkon râpé

## LES POISSONS DE "LA BOQUERIA"

Filet de cabillaud en papillote aux pommes, noix de coco et curry vert 🐟🥕🥒 23,50 €

Tataki d'espadon au pesto cru et à l'ail noir 🐟🥕 19 €

Filet de bar sauvage avec carpaccio de crevettes fraîches, crème d'algues et crème d'oursins 🐟🦞🌾🥑 22,25 €

## NOS VIANDES SÉLECTES

Carré d'agneau en croûte de pain, moutarde et épices 🌾🥕🥒🥔 20,25 €

Filet de veau blanc avec faux risotto de navet, céleri et mojo de poivron vert, pistaches et oignon tendre 🥕🥒🥔 25,50 €

Filet de bœuf blanc rôti (350 g), tourte aux légumes rôtis et mojo d'ail rôti 🌾 23,75 €

## DESSERTS

Baba au rhum de canne à la crème de mascarpone et de cerises 🌾🥕🥒🥔 7 €

Mort par chocolat 🌾🥕🥒🥔🍷 8 €

Assortiment de fromages A.O. 🌾🥕 2 pax. 19 € | 1/2 port. 9,50 €

Gâteau aux carottes avec glace au thé Matcha 🌾🥕🥒🥔 7 €

### MENU CADRES PALAWAN

Du lundi au vendredi, midi

Un plat unique et desserts

Inclut une boisson et un café 20,80 €

### MENU CADRES MANILA

Du lundi au vendredi, midi

Entrée, plat de résistance et desserts

Inclut une boisson et un café 26 €

TVA comprise