



Aperitivo

.Ostras francesas de Normandía al natural	5 la unidad
.Ostra a la brasa en romescada	6 la unidad
.Anchoas y boquerones en matrimonio y oliva esférica	10
.Cecina de vaca vieja	18
.Jamón ibérico cortado por el jefe	25 / 16 media ración

Platillos

.Carpaccio de carabineros con matices del Mediterráneo	22
.Berberechos abiertos a la brasa	18
.Huevo a 64º con papada de cerdo y parmentier trufada	15
.Croqueta de pollo a la catalana	2 la unidad
.Steak Tartar de solomillo de vaca trufado	17
.Ensalada de tomates tardíos, burrata y gel de albahaca	15
.Ensalada de ventresca con vinagreta de cebolla caramelizada y edamame frito	15

Chup Chup

.Callos “cap i pota “ de mi padre	11
.Ciervo guisado con cariño durante 22 hrs.	14
.Pan de cristal y tomate de colgar	3,60
.Pan masa madre con mantequilla	2,80



Pescados

.Morro de bacalao confitado con pimientos del Piquillo	22
.Atún semi cocinado con berenjena a la llama	18
.Rodaballo asado con refrito de ajos y patatas al mortero	23

Carnes

.Pies de cerdo sin faena con cigalas y su salsita reducida	20
.Solomillo de vaca eco a la Rossini	32
.Chuletón de rubia gallega con su guarnición 1kg	65
.Entrecot de vaca vieja madurado	23

Arroces

.Arroz seco de gamba roja estilo “senyoret”	23
.Arroz de bogavante seco o caldoso	27
.Arroz de entrecot de vaca vieja y trompetas de la muerte	25

Todos los arroces són minimo 2 personas
Disponemos de opciones vegetarianas, pregunte al chef!



M u n d o d u l c e

.Hoyo 19, chantillí con borracho de Ratafia y carquiñolis	7,5
.Chocolate cremoso y haba Tonka con aceite y sal	6,5
.Tartita de 3 quesos y frutos de invierno	7,5
.Torrija de Baileys caramelizada	7,5
.El mejor flan del mundo con nata	7



Aperitiu

.Ostres franceses de Normandia al natural	5 la unitat
.Ostra a la brasa en romescada	6 la unitat
.Anxoves i seitons en matrimoni i oliva esfèrica	10
.Cecina de vaca vella	18
.Pernil ibèric tallat pel jefe	25 / 16 mitja ració

Platets

.Carpaccio de gambot amb matisos del Mediterrani	22
.Escopinyes obertes a la brasa	18
.Ou a 64° amb papada de porc i parmentier trufada	15
.Croqueta de pollastre a la catalana	2 la unitat
.Steak Tàrtar de filet de vaca trufat	17
.Amanida de tomàquets tardans, burrata i gel d'alfàbrega	15
.Amanida de ventresca amb vinagreta de ceba caramel·litzada i edamame fregit	15

Xup Xup

.Cap i pota del meu pare	11
.Cérvol guisat amb amor durant 22 hrs	14
.Pa de vidre i tomàquet de penjar	3,60
.Pa massa mare amb mantega	2,80



Peixos

.Morro de bacallà confitat amb pebrots del Piquillo	22
.Tonyina semi cuinada amb albergínia a la flama	18
.Turbot rostit amb refregit d'all i patates al morter	23

Carns

.Peus de porc sense feina amb escamarlans i la seva salseta	20
.Filet de vaca eco a la Rossini	32
.Chuletó de “rubia gallega” amb la seva guarnició 1kg	65
.Entrecot de vaca vella madurat	23

Arrossos

.Arròs sec de gamba vermella estil senyoret	23
.Arròs de llamàntol sec o caldós	27
.Arròs d'entrecot de vaca vella i trompetes de la mort	25

Tots els arrossos són mínim 2 persones
Disposem d'opcions vegetarianes, pregunteu al xef!



M ó n d o l ç

.Forat 19, xantillí amb borratxo de Ratafia i carquinyolis	7,5
.Xocolata cremosa i fava Tonka amb oli i sal	6,5
.Tarteta de 3 formatges i fruits d'hivern	7,5
.Llesca amb ou de Baileys caramel·litzada	7,5
.El millor flam del món amb nata	7



Snacks

.Natural French Normandy oysters	5 x unit
.Grilled oysters in romescada style	6 x unit
.Anchovies and whitebait in a double boiler and spherical olives	10
.Cured beef jerky	18
.Iberian ham sliced by the chef	25 / 16 half

Little Dishes

.Carpaccio of red shrimp with Mediterranean nuances	22
.Grilled open cockles	18
.64°C egg with pork jowl and truffled parmentier	15
.Catalan chicken croquette	2 x unit
.Truffled beef sirloin steak tartare	17
.Late tomato salad with burrata and basil gel	15
.Tuna belly salad with caramelized onion vinaigrette and fried edamame	15

Bubling

.My father's tripe	11
.Venison lovingly stewed for 22 hours.	14
.Crystal bread and hanging tomato	3,60
.Sourdough bread with butter	2,80



F i s h

.Confit cod snout with piquillo peppers	22
.Semi-cooked tuna with flame-grilled eggplant	18
.Grilled turbot with garlic sauce and mortar-fried potatoes	23

M e a t

.Easy pig's trotters with crayfish and their reduced sauce	20
.Organic Rossini-style beef sirloin	32
."Rubia gallega" ribeye steak with garnish (1kg)	65
.Old beef entrecote	23

R i c e

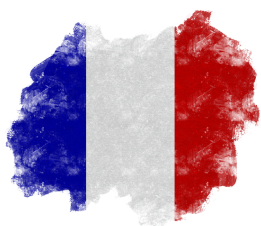
.Dry red shrimp rice, "senyoret" style	23
.Dry or brothy lobster rice	27
.Rice with old beef entrecote and black trumpet mushrooms	25

All rice dishes are for a minimum of 2 people
Vegetarian options available, just ask the chef!



S w e e t w o r l d

.Hole 19: Chantilly whipped cream with Ratafia	7,5
.Creamy chocolate and tonka bean with oil and salt	6,5
.3-Cheese and winter fruit cake	7,5
.Caramelized Baileys French toast	7,5
.The best flan in the world with cream	7



Apéritif

.Huîtres naturelles de Normandie	5 prix unitaire
.Huître grillée à la romescada	6 prix unitaire
.Anchois et anchois en mariage et olive sphérique	10
.Vieille vache séchée	18
.Jambon ibérique coupé par le patron	25 / 16 demi-portion

Petites assiettes

.Carpaccio de carabiniers aux nuances méditerranéennes	22
.Ouvrir les coques sur le grill	18
.Oeuf à 64° avec bajoue de porc et parmentier truffé	15
.Croquette de poulet catalane	2 prix unitaire
.Steak Tartare de surlonge de bœuf truffé	17
.Salade tardive de tomates, burrata et gel de basilic	15
.Salade de ventre à la vinaigrette d'oignons edamames caramélisés et frits	15

Chup Chup

.Tripes « Cap i pota » de mon père	11
.Cerf mijoté avec amour pendant 22 heures	14
.Pain cristal et tomate suspendue	3,60
.Pain au levain et au beurre	2,80



P o i s s o n

.Museau de cabillaud confit aux piments Piquillo	22
.Thon mi-cuit aux aubergines cuites à la flamme	18
.Turbot rôti avec ail et pommes de terre sautés au mortier	23

V i a n d e s

.Pieds de porc sans abattage aux écrevisses et sa sauce réduite	20
.Surlonge de bœuf bio façon Rossini	32
.Steak “rubia gallega” avec sa garniture 1kg	65
.Entrecôte de vieille vache maturée	23

R i z

.Riz aux crevettes rouges séchées façon « senyoret »	23
.Riz au homard sec ou en bouillon	27
.Entrecôte de riz à la vieille vache et trompettes de la mort	25

Tous les plats de riz sont pour 2 personnes minimum
Nous avons des options végétariennes, demandez au chef!



M o n d e d o u x

.Trou 19, chantillé avec Ratafia ivre et carquiñolis	7,5
.Crèmeux au chocolat et fève Tonka avec huile et sel	6,5
.3 tartelette au fromage et fruits d'hiver	7,5
.Pain doré Baileys caramélisé	7,5
.Le meilleur flan du monde à la crème	7



Antipasto

.Ostriche francesi della Normandia al naturale	5 prezzo per unità
.Ostrica alla griglia in romescada	6 prezzo per unità
.Acciughe e acciughe in matrimonio e oliva sferica	10
.Vecchia mucca a scatti	18
.Prosciutto iberico tagliato dal capo	25 / 16 mezza

Piattini

.Carpaccio dei Carabinieri dalle sfumature mediterranee	22
.Aprire le vongole alla griglia	18
.Uovo a 64° con guancia e parmentier tartufato	15
.Crocchetta di pollo alla catalana	2 prezzo per unità
.Tartare di manzo tartufato	17
.Insalata tardiva di pomodoro, burrata e gel di basilico	15
.Insalata di pancia con vinaigrette di cipolle edamame caramellato e fritto	15

Ciu ciu

.Trippa “Cap i pota” di mio padre	11
.Cervo stufato con amore per 22 ore.	14
.Pane di cristallo e pomodoro appeso	3,60
.Pane a lievitazione naturale con burro	2,80



P e s c a r e

.Muso di merluzzo confit con peperoni Piquillo	22
.Tonno semicotto con melanzane alla fiamma	18
.Rombo arrostito con aglio e patate saltati al mortaio	23

C a r n i

.Piedi di maiale senza macellazione con gamberi di fiume e la sua salsa ridotta	20
.Controfiletto di manzo biologico alla Rossini	32
.Bistecca “rubia gallega” con il suo contorno 1 kg	65
.Entrecote di vacca vecchia stagionata	23

R i s o

.Riso con gamberi rossi essiccati stile “senyoret”.	23
.Riso all'aragosta secco o brodoso	27
.Riso entrecote di mucca vecchia e trombe della morte	25

Tutti i piatti di riso sono per un minimo di 2 persone
Abbiamo opzioni vegetariane, chiedi allo chef!



Dolce mondo

.Buca 19, chantillí con Ratafia ubriaco e carquiñolis	7,5
.Cremoso al cioccolato e fava Tonka con olio e sale	6,5
.3 Crostata di formaggio e frutta invernale	7,5
.Toast francese caramellato al Baileys	7,5
.Il miglior flan alla panna del mondo	7