

ENTRANTES

- **Nuestras bravas Elephant con suave alioli y guño mejicano**
Les nostres braves Elephant amb suau allioli i accent mexicà
Our Elephant bravas with mild garlic mayonnaise and a Mexican touch **7€**
- **Anchoas del Cantábrico con pan de cristal y tomate de colgar**
Anxoves del Cantàbric amb pa de vidre i tomàquet de penjar
Cantabrian anchovies with crystal bread and spread tomato **10€**
- **Jamón de Jabugo con pan con tomate**
Pernil de Jabugo amb pa amb tomàquet
Iberian ham with crystal bread and spread tomato **23€**
- **Nuestras croquetas artesanas de Jamón Ibérico**
Les nostres croquetes artesanes de pernil Iberic
Our handmade croquettes of Iberian ham **11€**
- **Ceviche de pescado blanco en emulsión de leche de tigre**
Ceviche de peix blanc en emulsió de llet de tigre
White fish ceviche with tiger's milk emulsion **15€**
- **Carpaccio de bacalao con oliva deshidratada y tomate concasé**
Carpaccio de bacallà amb oliva deshidratada i tomàquet concasé
Cod carpaccio with dehydrated olive and concassé tomato **13€**
- **Huevos rotos con jamón ibérico, foie, aceite de pimentón de la vera i allioli**
Ous trencats amb pernil ibèric, foie, oli de pebre vermell de la vera i allioli
Eggs and french fries with Iberian ham, foie, paprika vera oil and garlic mayonnaise **10€**
- **Parmentier trufada con foie poêlé, huevo poché y sus tostaditas**
Parmentier trufada amb foie poêlé, ou poché i les seves torrades
Parmentier with toasts, foie poêlé and poached egg **12€**
- **Pan de cristal / Pa de vidre / Crystal bread** **2,5€**

- Ensalada cesar-thai con langostino y pollo crujiente**
 Amanida cesar-thai amb llagostí i pollastre cruixent
Caesar-thai salad with crispy chicken & shrimp **11€**
- Burrata de búfala sobre tartar de tomate y albahaca**
 Burrata de búfala sobre tàrtar de tomàquet i alfàbrega
Burrata di bufala on tomato and basil tartare **16€**
- Parrillada de verduras con salsa romesco**
 Graellada de verdures amb salsa romesco
Grilled vegetables with romesco sauce **10€**
- Risotto de boletus, trufa y sombrero de foie poêlé**
 Risotto de ceps, tòfona i barret de foie poêlé
Mushroom risotto with foie poêlé **14€**
- Falso risotto de parmesano con tomates semi-dulces**
 Fals risotto de parmesà amb tomàquets semi-dolços
False risotto with parmesan cheese and sweet tomatoes **12€**

SUSHI ————— ●●

- Hot & Crispy roll de atún, mango, mayonesa de kimchee y sésamo**
 Hot & Crispy roll de tonyina, mango, maionesa de kimchi i sèsam
Hot & Crispy tuna roll, mango, kimchi mayonnaise and sesame **14€**
- Uramaki de salmón, queso crema, aguacate, mango y mayonesa de wasabi**
 Maki de salmó, formatge crema, alvocat, mango i maionesa de wasabi
Maki salmon, cream cheese, avocado, mango and wasabi mayonnaise **12€**
- Uramaki de langostino panko, aguacate y mayonesa de mango**
 Uramaki de llagostí panko, alvocat i maionesa de mango
Panko shrimp uramaki, avocado and mango mayonnaise **13€**
- Uramaki de spicy tuna con sésamo y aguacate**
 Uramaki de spicy tuna amb sèsam i alvocat
Spicy tuna uramaki with sesame and avocado **14€**

DE LA TIERRA

- **Solomillo con sombrero de foie poêlé y salsa de frutos rojos**
Filet amb barret de foie poêlé i salsa de fruits vermells
Tenderloin with foie poêlé hat and a red fruit sauce **23€**
- **Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada con mirin y soja, crema de queso con shisho y shitake salteado**
Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada amb mirin i soja, crema de formatge amb shisho i shitake saltat
Beef burger with mirin and soy caramelized onion, shisho and shitake cheese cream **15€**
- **Pollo satay con arroz salvaje y basmati sobre hoja de bambú**
Pollastre satay amb arròs salvatge i basmati sobre fulla de bambú
Chicken satay with wild and basmati rice on bamboo leaf **12€**
- **Timbal de confit de pato con parmentier de coliflor y peras al vino con su salsa**
Timbal de confit d'ànec amb parmentier de coliflor i peres al vi amb la seva salsa
Duck timbale confit with cauliflower parmentier and pears in wine sauce **14€**
- **Steak tartar al corte clásico con sus tostaditas**
Steak tàrtar al tall clàssic amb les seves torrades
Classic cut steak tartare with toasts **22€**

DEL MAR

- **Tataki de atún rojo con crema de guacamole, quicos y tirabeques**
Tataki de tonyina vermella amb crema de guacamole, quicos i tirabecs
Bluefin tuna tataki on guacamole cream, quicos and tirabeques **17€**
- **Salmón teriyaki con arroz marinado en miso**
Salmó teriyaki amb arròs marinat en miso
Teriyaki salmon with rice marinated in miso **14€**

- **Tempura de langostino y pulpo**
Tempura de llagostí i pop
Shrimp and octopus tempura **16€**
- **Tartar de salmón con mango y cítricos**
Tàrtar de salmó amb mango i cítrics
Salmon tartare with mango and citrus **14€**
- **Tartar de atún sobre nido de guacamole**
Tàrtar de tonyina sobre niu de guacamole
Tuna tartare on guacamole nest **14€**

POSTRES

- **Mochi de crema catalana con helado**
Mochi de crema catalana amb gelat
Catalan cream mochi with ice cream **6€**
- **Coulant de chocolate negro relleno de chocolate blanco y helado de coco**
Coulant de xocolata negra farcit de xocolata blanca i gelat de coco
Black chocolate coulant filled with white chocolate and coconut ice cream **6€**
- **Cheesecake Elephant**
Cheesecake Elephant
Elephant Cheesecake **6€**
- **Tarta tatín casera**
Pastís tatín casolana
Tarte Tatín homemade **6€**