



e m b r u i x

bar - restaurant

CARTA

## PARA IR ABRIENDO BOCA TO GIVE YOU A LITTLE TASTE

**Pan selección**  
*Selection bread*  
1,90 €

**Ali Oli y sus salsas**  
*Ali oli and sauces*  
3,50 €

### TAPAS - ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

**Ensaladilla rusa con salmón ahumado, guisantes crujientes y mayonesa de kimchi**  
*Russian salad with smoked salmon, crunchy peas and kimchi mayonnaise*  
9,50 €

**Jamón ibérico**  
*Iberian ham*  
22 €

**Canelón de melón con jamón de pato y coulis de mango y cebollino**  
*Melon and duck ham canelloni with mango coulis and chives*  
7,50 €

**Carpaccio de ternera con rúcula y lascas de parmesano**  
*Beef carpaccio with rocket and Parmesan flakes*  
14 €

### ENSALADAS / SALADS

**CAPRESSE de burrata D.O.**  
*Burrata caprese "P.D.O." (protected designation of origin)*  
13,50 €

**EMBRUIX langostinos crujientes, frutos secos, fruta y vinagreta de mostaza**  
*EMBRUIX crispy prawns, nuts, fruit and mustard vinaigrette*  
17 €

## TAPAS - ENTRANTES CALIENTES / WARM STARTERS

### **Sardinas rellenas de higos braseados sobre tomate macerado en aceite de apio y jengibre al PX**

*Sardines stuffed with braised figs on tomato marinated in celery oil with ginger and Pedro Ximenez*

13 €

### **Albóndigas tradicionales (6 ud)**

*Traditional meatballs (6 units)*

8,50 €

### **Croquetas cremosísimas / Creamy croquettes**

**Rabo de toro (5ud) / Oxtail (5 units)**

**Jamón ibérico (5 ud) / Iberian ham (5 units)**

13 €

### **Bolinhos de bacalao (1 ud)**

*Cod fritter "Bolinhos" (price per unit)*

2,50€

### **Patatas bravas con nuestra salsa**

*Patatas Bravas with our sauce*

8,50 €

### **Mejillones al vapor**

*Steamed mussels*

11,50 €

### **Brocheta de pulpo y panceta ibérica con mayonesa de pimientos asados**

*Octopus and Iberian pancetta skewer with roasted pepper mayonnaise*

13,50 €

### **Tellinas**

*Type of shellfish*

13,50 €

### **Chopitos**

*Fried baby squids*

9,50 €

## PARA LOS VEGANOS Y VEGETARIANOS / FOR VEGANS AND VEGIES

### **Menestra de verduras en tempura y tofu melosa y hierbas cítricas con yuzu**

*Vegetable tempura stew with creamy tofu and citrus herbs with yuzu*

12,50 €

### **Berenjena a la brasa con salsa de parmesano y sus chips**

*Grilled aubergine with parmesan sauce and chips*

18 €



## PLATOS DEL MUNDO



Ceviche frito de corvina en tempura y salsa criolla

21,50 €

Tataki de presa ibérica con salsa kimchi, wakame y  
reducción de Pedro Ximénez

25 €

Magret de pato a la naranja y pimienta.  
Chips de boniato y yuca.

23€

Taco de pollo, guacamole y cebolla crujiente (2 ud)

15 €



# PONGÁMONOS SERIOS

LET'S GET SERIOUS

## CARNES / MEAT

### Entrecot a la brasa con patatas provenzales

*Grilled entrecôte steak served with Provençal potatoes*

25 €

### Solomillo al foie con salsa de boletus y trufa

*Sirloin in foie sauce with mushroom and truffle sauce*

35 €

### Preso ibérica con salsa de pera y vino reserva con toques de queso de cabra y pato crujientes sobre PX

*Iberian pork with a pear and reserve wine sauce, hints of goat cheese and crispy duck on PX*

35 €

### Cordero asado con hierbas y semillas

*Roasted lamb with herbs and seeds*

36 €

## PESCADOS / FISH

### Dorada al horno con majado mediterráneo envuelta en hoja de plátano

*Baked gilt-head bream with a Mediterranean crushed mix, wrapped in a banana leaf*

22 €

### Rape, cigalas y gambas al all i pebre

*Monkfish, Norway lobster and prawns in "alli pebre" (garlic and pepper) sauce*

28 €

### Lomo de rodaballo, tellinas y verduras en salsa de cava

*Fillet of turbot, tellinas and vegetables in cava sauce*

26 €

### Calamar a la brasa con fricadese de boletus y trigueros crujientes

*Grilled squid with mushroom fricasse and crispy asparagus*

26 €

## PARA LOS PEQUES / KIDS MENU

### Nuggets de pollo de corral empanados

*Free-range chicken nuggets breaded*

9,50 €

### Pasta con boloñesa de carne 100% eco

*Pasta Bolognese (100% organic meat)*

9 €

### Burguer de ternera eco 100%

*Beef burger (100% organic beef)*

9,90 €

# POSTRES

## DESSERTS



<b>Tarta Sacher</b> .....	<b>8€</b>
Sacher Cake	
<b>Tarta de queso</b> .....	<b>8€</b>
Cheesecake	
<b>Cremoso de limón</b> .....	<b>7,50€</b>
Lemon posset	
<b>Tarta Banoffe</b> .....	<b>8,50€</b>
Banoffee Pie	
<b>Sorbetes: Limón o frambuesa</b> .....	<b>7,50€</b>
Sorbet: Lemon or raspberry	
<b>Fruta de temporada</b> .....	<b>6,50€</b>
Seasonal fruit	
<b>Helados por bola: Chocolate, vainilla, fresa o turrón</b> .....	<b>2.90€</b>
Ice-Cream scoop: Chocolate, vanilla strawberry our nougat	