



Ostras

. Ostras al natural, francesas de Normandía n3	5 la unidad
. Ostras con salsa Ponzu y huevas de salmón	6 la unidad
. Ostras a la brasa con gel de vermut negro y nieve de naranja	7 la unidad
. Caviar Amur Beluga 10g	32
. DEGUSTACIÓN DE OSTRAS Y 10G DE CAVIAR	45

Imprescindibles

. Jamón ibérico cortado a mano	25
. Anchoa y boquerón en matrimonio con esférico de oliva	10
. Bravas al KALI U con alioli de mortero y Sriracha	7
. Croqueta de pollo a la catalana (ud.)	2
. Cruasán steak tartar	12
. Carpaccio de chuletón con yema curada y parmesano	18
Añade caviar por 12€	
. Gilda de pulpo con piparra y sardina (ud.)	3,5
. Berberechos abiertos en brasa	18
. Huevo poché con espuma de parmesano y palomitas ibéricas	15
Añade caviar por 12€	

Frescos

. Ensalada de burrata con brotes frescos y vinagreta de avellanas	16
. Ensalada de verano con cogollos, tomates del Maresme y ventresca de atún	15
. Salmorejo de fresón con jamón ibérico y huevo de codorniz	10

. Pan de coca y tomate de colgar 3,60



Pescados

. Morro de bacalao confitado con pil-pil de Piquillos	22
. Pata de pulpo al carbón con papas arrugadas y mojo verde	22
. Rodaballo asado con berberechos y romesco	23
. Media docena de Gambas roja a la brasa	18

Carnes a la brasa

. Pluma ibérica a la parrilla con chimi-curry	18
. Entrama de vaca macerada en 17 especias y whisky	18
. Chuletón de rubia gallega madurado 30 días, 1kg	70
. Entrecot de vaca vieja madurado	23

Arroces

. Arroz seco de gamba roja socarrat	23
. Arroz de pato y anguila del Delta	27
. Arroz de bogavante seco o caldoso	28,5
. Arroz de entrecot y enokis	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 (chocolate blanco y pistacho)	6,5
. Cremoso de chocolate, caviar de aceite y pan	7,5
. Pastel de 3 quesos y frutos rojos	7,5
. Torrija de Baileys caramelizada	7
. El mejor flan del mundo con chantillí y vainilla	7
. Lemon pie en texturas	7



Aperitiu

. Ostres al natural, franceses de Normandia n3	5 la unitat
. Ostres amb salsa Ponzu i ous de salmó	6 la unitat
. Ostres a la brasa amb gel de vermut negre i neu de taronja	7 la unitat
. Caviar Amur Beluga 10g	32
. DEGUSTACIÓ D'OSTRES I 10G DE CAVIAR	45

Imprescindible

. Pernil ibèric tallat a mà	25
. Anxova i seitó en matrimoni amb esfèric d'oliva	10
. Braves al KALIU amb allioli de morter i Sriracha	7
. Croqueta de pollastre a la catalana (ud.)	2
. Cruasán steak tàrtar	12
. Carpaccio de costella amb rovell curat i parmesà	18
Afegeix caviar per 12€	
. Gilda de pop amb piparra i sardina (Ut.)	3,5
. Escopinyes obertes en brasa	18
. Ou poché amb escuma de parmesà i crispetes ibèriques	15
Afegeix caviar per 12€	

Fresc

. Amanida de burrata amb brots frescos i vinagreta d'avellanes	16
. Amanida d'estiu amb cabdells, tomàquets del Maresme i ventresca de tonyina.	15
. Salmorejo de maduixot amb pernil ibèric i ou de guatlà	10

.Pa de coca i tomàquet de penjar 3,60



Peixos

. Morro de bacallà confitat amb pil-pil de Piquillos	22
. Pota de pop al carbó amb papes arrugades i mojo verd	22
. Turbot rostit amb escopinyes i romesco	23
. Mitja dotzena de Gambes vermella a la brasa	18

Carns a la brasa

. Ploma ibèrica a la graella amb chimi-curry	18
. Entrama de vaca macerada en 17 espècies i whisky	18
. Chuletó de rossa gallega madurat 30 dies, 1kg	70
. Entrecot de vaca vella madurat	23

Arrossos

. Arròs sec de gamba vermella socarrat	23
. Arròs d'ànec i anguila del Delta	27
. Arròs de llamàntol sec o caldós	28,5
. Arròs d'entrecot i Enokis	25

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



M ó n d o l ç

. Forat 19 (xocolata blanca i festuc)	6,5
. Cremós de xocolata, caviar d'oli i pa	7,5
. Pastís de 3 formatges i fruits vermells	7,5
. Llesca amb ou de Baileys caramel·litzada	7
. El millor flam del món amb xantillí i vainilla	7
. Lemon pie en textures	7



Oysters

. Natural French Normandy Oysters No. 3	5 unit
. Oysters with Ponzu sauce and salmon roe	6 unit
. Grilled oysters with black vermouth gel and orange snow	7 unit
. 10g Amur Beluga caviar	32
. OYSTER AND 10G CAVIAR TASTING	45

Essentials

. Hand-sliced Iberian ham	25
. Anchovy and whitebait paired with olive oil	10
. Brave potatoes KALI U with mortar aioli and Sriracha	7
. Catalan chicken croquette (each)	2
. Steak tartar croissant	12
. T-bone steak carpaccio with cured yolk and Parmesan cheese (Add caviar for €12)	18
. Octopus Gilda with Piparra Peppers and Sardines	3,5 unit
. Grilled Cockles	18
. Poached Egg with Parmesan Foam and Iberian Popcorn (Add caviar for €12)	15

Fresh

. Burrata salad with fresh sprouts and hazelnut vinaigrette	16
. Summer salad with lettuce hearts, Maresme tomatoes, and tuna belly	15
. Strawberry salmorejo with Iberian ham and quail egg	10

. Coca bread and hanging tomato 3.60



Fish

-
- | | |
|--|----|
| . Confit cod snout with piquillo pepper pil-pil sauce | 22 |
| . Charcoal-grilled octopus leg with wrinkled potatoes and green mojo sauce | 22 |
| . Grilled turbot with cockles and romesco sauce | 23 |
| . Half a dozen grilled red shrimp | 18 |

Grilled meat

-
- | | |
|---|----|
| . Grilled Iberian pork shoulder with chimi-curry | 18 |
| . Beef entrée marinated in 17 spices and whiskey | 18 |
| . "Rubia gallega" ribeye steak with garnish (1kg) | 70 |
| . Old beef entrecôte | 23 |

Rice

-
- | | |
|-------------------------------------|------|
| . Dry rice with red shrimp socarrat | 23 |
| . Duck and Delta eel rice | 27 |
| . Dry or brothy lobster rice | 28,5 |
| . Entrecôte and enokis rice | 25 |

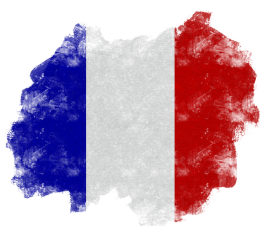
All rice dishes are for a minimum of 2 people

Vegetarian options available, just ask the chef!



S w e e t w o r l d

. Hole 19 (white chocolate and pistachio)	6,5
. Chocolate cream, olive oil caviar, and bread	7,5
. Three-cheese and red berry cake	7,5
. Caramelized Baileys French toast	7
. The world's best flan with Chantilly whipped cream and vanilla	7
. Textured lemon pie	7



Huîtres

. Huîtres naturelles de Normandie n° 3	5 unité
. Huîtres sauce ponzu et œufs de saumon	6 unité
. Huîtres grillées au gel de vermouth noir et à la neige d'orange	7 unité
. Caviar Beluga de l'Amour 10 g	32
. Dégustation d'huîtres et de caviar 10 g	45

Essentiel

. Jambon ibérique tranché à la main	25
. Anchois et blanchaille à l'huile d'olive	10
. Pommes de terre épicées avec aïoli au mortier et Sriracha	7
. Croquette de poulet catalane (l'unité)	2
. Croissant au steak tartare	12
. Carpaccio de steak T-bone au jaune d'œuf et parmesan	18
Ajoutez du caviar pour 12 €	
. Poulpe Gilda aux piments Piparra et sardines (unité)	3,5
. Coques grillées	18
. Œuf poché avec mousse de parmesan et popcorn ibérique	15
Ajoutez du caviar pour 12 €	

Frais

. Salade de burrata aux pousses fraîches et vinaigrette aux noisettes	16
. Salade estivale aux cœurs de laitue, tomates du Maresme et ventrèche de thon	15
. Salmorejo aux fraises, jambon ibérique et œuf de caille	10

Pain de coca et tomate suspendue 3,60

Tous les prix sont en € euros et incluent la TVA, nous avons un menu allergène



P o i s s o n

- | | |
|---|----|
| . Museau de cabillaud confit, sauce pil-pil aux piments piquillos | 22 |
| . Cuisse de poulpe grillée au charbon de bois, pommes de terre ridées et sauce mojo verte | 22 |
| . Turbot grillé, coques et sauce romesco | 23 |
| . Demi-douzaine de crevettes rouges grillées | 18 |

V i a n d e s g r i l l é e s

- | | |
|--|----|
| . Épaule de porc ibérique grillée au chimi-curry | 18 |
| . Entrée de bœuf marinée aux 17 épices et au whisky. | 18 |
| . Steak “rubia gallega” avec sa garniture 1kg | 70 |
| . Entrecôte de vieille vache maturée | 23 |

R i z

- | | |
|---|------|
| . Riz sec aux crevettes rouges et au socarrat | 23 |
| . Riz au canard et à l'anguille du Delta | 27 |
| . Riz sec ou au bouillon de homard | 28,5 |
| . Riz à l'entrecôte et à l'énokis | 25 |

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

Tous les prix sont en € euros et incluent la TVA, nous avons un menu allergène



Monde doux

. Trou 19 (chocolat blanc et pistache)	6,5
. Crème au chocolat, caviar à l'huile d'olive et pain	7,5
. Gâteau aux trois fromages et fruits rouges	7,5
. Pain perdu au Baileys caramélisé	7
. Le meilleur flan du monde avec chantilly et vanille	7
. Tarte au citron texturée	7



Ostriche

. Ostriche francesi naturali della Normandia n. 3	5 prezzo unità
. Ostriche con salsa ponzu e uova di salmone	6 prezzo unità
. Ostriche grigliate con gel di vermouth nero e neve d'arancia	7 prezzo unità
. 10 g di caviale Beluga dell'Amur	32
. DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE E 10 g DI CAVIALE	45

Elementi essenziali

. Prosciutto iberico affettato a mano	25
. Acciughe e bianchetti in olio d'oliva	10
. Patate Brave KALI U con aioli al mortaio e Sriracha	7
. Crocchetta di pollo alla catalana (ciascuna)	2
. Croissant alla tartara	12
. Carpaccio di bistecca con tuorlo stagionato e Parmigiano	18
(Aggiungi caviale per 12 €)	
. Polpo Gilda con peperoni Piparra e sardine	3,5 unità
. Vongole alla griglia	18
. Uovo in camicia con spuma di Parmigiano e popcorn iberico	15
(Aggiungi caviale per 12 €)	

Freddo

. Insalata di burrata con germogli freschi e vinaigrette alle nocciole	16
. Insalata estiva con cuori di lattuga, pomodori Maresme e ventresca di tonno	15
. Salmorejo di fragole con prosciutto iberico e uovo di quaglia	10

Pane di coca e pomodoro appeso 3,60

Tutti i prezzi sono in € euro e sono comprensivi di IVA, abbiamo un menu allergeni



P e s c a r e

- | | |
|---|----|
| . Muso di merluzzo confit con salsa pil-pil al peperone piquillo | 22 |
| . Coscia di polpo alla brace con patate rugose e salsa mojo verde | 22 |
| . Rombo alla griglia con vongole e salsa romesco | 23 |
| . Mezza dozzina di gamberi rossi alla griglia | 18 |

C a r n i a l l a g r i g l i a

- | | |
|---|----|
| . Spalla di maiale iberico alla griglia con chimi-curry | 18 |
| . Antipasto di manzo marinato in 17 spezie e whisky | 18 |
| . Bistecca "rubia gallega" con il suo contorno 1 kg | 70 |
| . Entrecote di vacca vecchia stagionata | 23 |

R i s o

- | | |
|---|------|
| . Riso al socarrat con gamberi rossi secchi | 23 |
| . Riso all'anatra e anguilla del Delta | 27 |
| . Riso all'astice secco o brodoso | 28,5 |
| . Riso all'entrecôte e enokis | 25 |

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

Tutti i prezzi sono in € euro e sono comprensivi di IVA, abbiamo un menu allergeni



Dolce mondo

. Buca 19 (cioccolato bianco e pistacchio)	6,5
. Crema al cioccolato, caviale all'olio d'oliva e pane	7,5
. Torta ai tre formaggi e frutti di bosco	7,5
. French toast al Baileys caramellato	7
. Il miglior flan del mondo con panna montata Chantilly e vaniglia	7
. Torta al limone strutturata	7