

ORIA

RESTAURANT

Martin Perasategui

La meva proposta per l’Oria s’inspira en la gastronomia dels països que banyen la Mediterrània amb un gest de complicitat molt especial a la cuina de la meva terra.

El millor producte en equilibri amb la creativitat són els signes d’identitat de l’oferta gastronòmica de l’Oria. Gaudixin!

Mi propuesta para Oria se inspira en la gastronomía de los países que bañan el Mediterráneo con un guiño muy especial a la cocina de mi tierra.

El mejor producto en equilibrio con la creatividad son las señas de identidad de la oferta gastronómica de Oria. ¡Disfrútenla!

My proposal for Oria is inspired by the gastronomy of the countries that are bathed by the Mediterranean sea with a very special nod to the cuisine of my homeland.

The best product in equilibrium with creativity are the hallmarks of Oria’s culinary offer.

Enjoy it!

Martín Berasategui

Per picar

Para picar | *To share*

Ostres Ostras Oysters Amélie N°2 Spéciale Fine de Claire	
6 unitats unidades <i>units</i>	38€
12 unitats unidades <i>units</i>	75€
Pernil ibèric i pa amb tomàquet	
Jamón ibérico y pan con tomate	
<i>Iberian ham and crispy tomato-rubbed bread with olive oil</i>	
Brandada de bacallà	
Brandada de bacalao <i>Cod brandade</i>	13€
Crema de sardineta i tàperes	
Crema de sardinilla y alcaparras <i>Sardine and caper cream</i>	14€
Croquetes de pernil ibèric	
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	12€
Tempura de “morcilla” amb puré de poma	
Tempura de morcilla con puré de manzana	12€
<i>Black pudding tempura with apple puree</i>	
Steak tartar	
Steak tartar <i>Steak tartare</i>	22€

Entrants

Entrantes | *Starters*

Amanida EMEBE	
Ensalada EMEBE	
<i>EMEBE Salad</i>	
Petxina de Pelegrí saltada sobre torrada de pasta de full, fons de patata i brots de temporada	
Vieira salteada sobre tosta hojaldrada, fondo de patata y brotes de temporada	21€
<i>Sauteed scallop on puff pastry, potato and seasonal sprouts</i>	
Verdures fresques amb suc de mongeta tendra	
Verduras frescas con jugo de vainas	19€
<i>Fresh vegetables with green beans juice</i>	
Carpaccio de carn i parmesà a la vinagreta de mostassa	
Carpaccio de carne y parmesano a la vinagreta de mostaza	19€
<i>Beef and parmessan carpaccio with mustard vinaigrette</i>	
Lassanya de samfaina i seitons marinats amb col i vinagreta d’herbes	
Lasaña de sanfaina y boquerones marinados con repollo y vinagreta de hierbas	19€
<i>Vegetables and marinated anchovies lasagna with cabbage and herbs vinaigrette</i>	
Tarama lleugerament fumada sobre fons d’alvocat i suc de tomàquet raf	
Tarama ligeramente ahumada sobre fondo de aguacate y jugo de tomate raf	19€
<i>Lightly smoked “tarama” with avocado and tomato juice</i>	

* Dijous nit | Jueves noche | *Thursday night*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Pastes i Arrossos

Pastas y Arroces | *Pasta and Rice*

Caneló de cua de bou i bolets de temporada Canelón de rabo de buey y setas de temporada <i>Ox tail and seasonal mushrooms cannelloni</i>	22€
Arròs de calamarsó d'ham i allioli lleuger Arroz de chipirón de anzuelo y “allioli” ligero <i>Rice with squid and light “allioli” sauce</i>	27€
Ravioli negre de llamàntol i gíngebre amb una salsa escumosa de cafè, pebre i curri Ravioli negro de bogavante y jengibre con una salsa espumosa de café, pimienta y curry <i>Lobster and ginger ravioli with coffee, curry and pepper foam</i>	33€
Risotto de ceps i pernil ibèric Risotto de ceps y jamón ibérico <i>Risotto with mushrooms and iberian ham</i>	26€

Peixos i Carns

Pescados y Carnes | *Fish and Meat*

Llom de rap rostit sobre espinacs i suc d'escopinyes al Kirsch Lomo de rape asado sobre espinacas y jugo de berberechos al Kirsch <i>Roasted monkfish fillet with spinach and cockles juice in Kirsch</i>	30€
Lluç d'ham amb cloïsses en salsa verda Merluza de anzuelo con almejas en salsa verde <i>Wild hake with clams in green sauce</i>	30€
“Kokotxas” de bacallà al pil pil amb guisat mariner Kokotxas de bacalao al pil pil con guiso marino <i>“Kokotxas al pil pil” with sea stew</i>	28€
Melós de wagyú glassejat amb espinacs tendres ofegats a la crema, mini escalunyes al vi negre i compota de dàtils al Xerès Meloso de wagyú glaseado con espinacas jóvenes rehogadas a la crema, mini chalotas al vino tinto y compota de dátiles al Jerez <i>Glazed mellow wagyu with creamed spinach, baby shallots in red wine and compote of dates in sherry</i>	33€
Jarret de xai de llet amb el seu suc, endívia i poma amb mantega noisette Jarrete de cordero lechal con su jugo, endibia y manzana con mantequilla noisette <i>Suckling lamb shank in its juice, endives and apple with “noisette” butter</i>	29€
Presa de porc ibèric a la graella amb “os de bolets” al pistou d'herbes i crema de patata trufada Presa de cerdo ibérico a la parrilla con “hueso de setas” al pistou de hierbas y crema de patata trufada <i>Grilled iberian pork shoulder, pasta filled with mushrooms, pistou and truffled potato cream</i>	29€
Filet de vaca amb terrina de patata i cansalada ibèrica amb mermelada de fongs Solomillo de vaca con terrina de patata y tocineta con mermelada de hongos <i>Sirloin steak with potato and Iberian bacon terrine with mushrooms jam</i>	33€

Postres

Postres | *Desserts*

Infusió d'arròs amb llet al cardamom, yuzu i kalamansi Infusión de arroz con leche al cardamomo, yuzu y kalamansi <i>Rice infusion with cardamom, yuzu and kalamansi</i> * Vi dolç suggerit Vino dulce sugerido <i>Suggested sweet wine</i> : Moscatel Casta Diva Moscatel Molino Real	14€ 14€ 14€
Pastís tebi d'ametlla amb gelat de mel Pastel tibio de almendra con helado de miel <i>Warm almond cake with honey ice cream</i> * Vi dolç suggerit Vino dulce sugerido <i>Suggested sweet wine</i> : Moscatel Solera 1926 Sauternes Tokaji Aszu 6 puttonyos	15€ 16€ 16€ 16€
Palet d'Or croquant de xocolata Palet d'Or croquant de chocolate <i>Croquant chocolate Palet d'Or</i> * Vi dolç suggerit Vino dulce sugerido <i>Suggested sweet wine</i> : Moscatel Solera 1926 Sauternes Tokaji Aszu 6 puttonyos	15€ 16€ 16€ 16€
Raviolis de poma àcida amb crema gelada de coco i escates de rom Raviolis de manzana ácida con crema helada de coco y escamas de ron <i>Acid apple raviolis with iced coconut cream and rum flakes</i> * Vi dolç suggerit Vino dulce sugerido <i>Suggested sweet wine</i> : Moscatel Molino Real Moscatel Casta Diva	16€ 14€ 14€
Crema caramelitzada de formatge fresc amb cítrics Crema acaramelada de queso fresco con cítricos <i>Caramelized cream of fresh cheese with citrus fruit</i> * Vi dolç suggerit Vino dulce sugerido <i>Suggested sweet wine</i> : Moscatel Molino Real	16€ 14€

Posi vostè el preu i el nostre equip li confeccionarà el millor menú per a tota la seva taula

Ponga usted el precio y nuestro equipo le confeccionará el mejor menú para toda su mesa

If you tell us the price you would like to pay our team will create the best menu for your table

