

TAPAS	• ANCHOVY in vinegar (u.)	1,5
	• CANTABRIAN ANCHOVY (u.)	1,8
	• CROQUETTE of iberian ham (u.)	2,1
	• GILDA anchovy, olive, chilli (u.)	2,5
	• TUNA PINTXO , chilli, pickles and quail egg	3,5
	• POTATO CHIPS (vg)	3,5
	• MIXED OLIVES (vg)	3,7
	• POTATO SPICY BOMB with meat and alioli	4,5
	• PATATAS BRAVAS in our salsa (v)	5,8
	• POTATO SALAD with salmon, marinated by us	6,2
	• HUMMUS with crudités (vg)	7,5
	• MUSSELS steamed a la marinera	8 8,5
	• CHICKEN WINGS preserved with chilli & soya	9,5
	• CLAMS in our garlic sauce	11
	• COD Brandade	12
	•	
	•	
BREAD	• RUSTIC BREAD , toasted with extra virgin olive oil & salt	3,4
	• BREAD WITH ALIOLI	3,6
	• CRISPY BREAD with tomate(vg)	3,8
E G G S	•	
	• SPANISH OMELETTE freshly made (v)	6,2
	• SPANISH OMELETTE & CARAMELIZED ONION freshly made	6,5
	• EGG TORTILLA with acorn feed iberian ham & truffle oil	12,5
B O A R D S	•	
	• IDIAZÁBAL CHEESE with chili marmalade	8,5
	• IBERIAN COLD MEATS	16
	• CHEESE SELECTION (v)	19
	• ACORN FEED IBERIAN HAM	22
SALADS	•	
	• GREEN SALAD with sesame & ginger vinaigrette (vg)	8,8
	• PUMPKIN avocado, mozzarella & harissa salad (v)	10,5
	• DUCK SALAD , escarole leaves & pomegranate	11,5
R A W	•	
	• STEAK TARTARE @webistrot	15,5
	• BLUEFIN RED TUNA TATAKI over avocado tartar	18
ITALIAN DISHES	•	
	• BURRATA with Iberian ham	12,5
	• PASTA al pomodoro & basil	11,5
	• RIGATONI alla carbonara	12,8
	• CASARECCE with clams, roman cabbage & Pecorino	13,8
	• MUSHROOM RISOTTO ,egg yolk & parmesano	14,5
	• TAGLIATELLE frutti di mare	15
M E A T & F I S H	•	
	• OCTOPUS , roasted potato, huancaína & pickled onion	15,8
	• SEA BASS , citric sauce and fennel salad	16
	• BEEF CHEEK , Pedro Ximénez wine reduction & potato parmentier	16,5
	• BLACK ANGUS with escalivada vegetables	16,8
	• LAMB RACK with red cabbage purée & violet cauliflower purée	17

WINES

RED

Glass | Bottle

LES ARGILES Garnacha, Cariñena Montsant	3,9 19,6
ALDONIA VENDIMIA Garnacha, Tempranillo Rioja	3,9 21,7
FREDI TORRES LA SELECCIÓ Garnacha, Cariñena Montsant	25,5
LOVINÀS Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah D.O.P Segre	20,8
TERRESTRE Garnacha y Samsó D.O. Priorat	22,6
GUSTAVETE EL MUDO Monastrell Alicante	16,5
TROMPO Tempranillo Ribera del Duero	22,2
CLOS LOJEN BOBAL Bobal D.O. Manchuela	20,3
CAMINO DE NAVAHERREROS Garnacha Madrid	20,5
TIRACHINAS Mencía Bierzo	22,5
EL CASTRO DE VALTUILLE Mencía Bierzo	23,6
BESOS Y LÁGRIMAS Garnacha D.O.P Cariñena	15,5
FLOW Cariñena, Merlot, Picapoll Empordà	18,2
CUVEE ALEXANDRE 2015 Merlot Burdeos	25,2
RESPIRO BIO (SIN SULFITOS) Nero d'Avola Sicilia	25,8
A COURAL Syrah, Garnacha Languedoc	26,2

WHITE

PETIT BERNAT ECO Macabeo & Malvasía Pla de Bages	3,9 16,8
VIÑA DO AVÓ Tixadura, Godello, Albariño & Torrontés Ribeiro	3,9 16,5
MIRANDA 100% Chardonnay D.O. Penedès	22,2
LA NURIETA Pansa blanca D.O. Alella	14,9
LAS COLINAS DEL EBRO Garnacha blanca Terra Alta	14,8
VEGA DE RIBES Malvasía de Sitges Penedès	16,6
MARTIN CODAX Albariño D.O. Rias Baixas	19,7
ALLO Alvarinho, Loureiro Vinho Verde	17,2
TE LA DEDICO Garnacha blanca, Chenin blanc Terra Alta	17,5
ELBO VERDEJO (BIOLÓGICO) Verdejo Rueda	18,8
BASA Verdejo Rueda	19,2
ORIGEN Xarel·lo Penedès	19,3
LYNCH SV BLANC Sauvignon Blanc Burdeos	25,2
MATROT BLANC Chardonnay Bourgogne	29,5

ROSÉ

LÍBIDO ROSÉ Garnacha Navarra	3,9 18,2
ARGILES ORTO ROSÉ Garnacha Montsant	18,7
LÍA Tempranillo Ribera del Duero	17,8
LE BERGAMONE Garnacha, Cinsault, Syrah Aix-en-Provence	21,8

SPARKLING

A PRIORI Macabeo, Chardonnay, Riesling Penedès	4,5 24,5
COLET TRADICIONAL EXTRA BRUT Xarel·lo, Macabeo, Parellada Penedès	26,5
NÚRIA PEÑALVER 2012 VINTAGE Pansa Blanca, Macabeo, Parellada D.O. Alella	28,5
CHAMPAGNE ERIC TAILLET Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay Val-de-Marne	48,5

