

# JAIME BIERIESTAIN CAFE

COCINA ABIERTA DE 12:00 HASTA 0:00  
PRIMAVERA 2017

## APERITIVOS & ENTRANTES

Surtido de 5 croquetas. A elegir: Gorgonzola o Jamón Ibérico.....	5
<i>Nuestras famosas croquetas caseras</i>	
Lasagna casera de verduras con bechamel ligera 🍴.....	7
<i>Masa de espinacas, zanahoria, calabacín, berenjena y gratinado con queso Raclette</i>	
Dúo de tostadas de Sardina del Cantábrico.....	8
<i>Con Ricotta, cilantro, cebolla japonesa y Micromezclum</i>	
Taboulé 🍴.....	9
<i>Couscous, pimiento rojo y verde, cebolla roja, menta y zumo de limón</i>	
Salmón escandinavo marinado Gravlax.....	10
<i>Marinado en cítricos y eneldo con habas Baby y mango encurtido</i>	
Jamón Ibérico de bellota D.O. Extremadura 🍴.....	13
<i>Con pan de coca con tomate</i>	

## PASTAS & ARROCES

Ravioli de trufa negra.....	14
<i>Con mantequilla de salvia y queso Pecorino</i>	
Risotto de setas con trufa negra 🍴.....	14
<i>Un clásico de Italia</i>	
Tallarines de tomate y Albahaca.....	14
<i>De tomate con albahaca fresca, tomate cherry, tomate seco y mozzarella ahumada</i>	
Arroz D.O. Delta de bogavante 🍴.....	18
<i>Con espárragos verdes</i>	

## PESCADOS

Vieiras a la plancha con alcachofa 🍴.....	17
<i>Crema de coliflor tostada, ibéricos, tempura de alga</i>	
Salmonete con Gnocchis de boniato y mojo verde.....	18
<i>Mojo tradicional canario elaborado con pimientos verdes y cilantro. Gnocchis caseros</i>	
Suquet de rape.....	18
<i>Rape cocinado en su propio caldo con patata y almeja</i>	
Pata de pulpo a la brasa 🍴.....	21
<i>Con puré de Tupinambo, alcachofa confitada a la vainilla y emulsión de Kimchee</i>	
Tartar de atún rojo Bluefin 🍴.....	22
<i>Marinado en soja, manzana, alga codium y huevas de trucha</i>	
Corvina a la parrilla 🍴.....	24
<i>Con puré de zanahoria y naranja, yogur ahumado y zanahoria morada encurtida</i>	

## ENSALADAS & VEGETALES

Wok de verduras de temporada con setas orientales 🍴.....	9
<i>Quinoa, pak choy, mini maíz, espinacas, zanahoria, tirabeques, Shiitake y Shimeji</i>	
Ensalada de espinacas Baby 🍴.....	9
<i>Rabanitos, mini Zanahoria, Remolacha y Feta. Vinagreta de albaricoque</i>	
Ensalada Xató.....	10
<i>Escarola, anchoas de L'Escala, bacalao y salsa Romesco (Almendra, pimiento rojo, tomate)</i>	
Ensalada de verdes 🍴.....	10
<i>Aguacate, hinojo, hierbas frescas, espárragos, judías verdes y pesto</i>	
Ensalada de Burrata con selección de tomates ecológicos 🍴.....	12
<i>Con pesto de albahaca y pan sardo</i>	
Guisantes del Maresme 🍴.....	14
<i>Velouté marino de sus vainas, tallarines de sepia y Múrgula</i>	
Crema de Calabaza casera con Gambas a la plancha 🍴.....	15
<i>Calabaza confitada, ceps y gambas a la plancha</i>	
"Hamburguesa" Vegetariana.....	18
<i>De frijoles, Polenta y cebolla, con salsa de yogur, lima y menta. Con patatas fritas</i>	

## CARNES

Tataki de ternera.....	18
<i>Con raíz de Loto marinada y cebolla japonesa</i>	
Pollo de corral cocinado doce horas a baja temperatura 🍴.....	18
<i>Puré de patatas casera con mantequilla, chalota, orejones y pasas</i>	
Nuestra hamburguesa dry-aged en pan de cerveza negra.....	19
<i>Carne madurada 60 días; panceta ahumada, cebolla confitada, ketchup casero, queso, mayonesa japonesa con patatas fritas</i>	
Gourmand Burguer.....	21
<i>Con Foie Poelé, papada confitada, mayonesa de trufa y manzana caramelizada</i>	
Tagliatta de ternera de 150g 🍴.....	22
<i>Con rúcula y parmesano</i>	
Cordero lacado, cocinado doce horas a baja temperatura 🍴.....	24
<i>Hummus de lentejas con panna cotta de Idiazábal</i>	
Chuletón dry-aged 60 días de maduración 300g 🍴.....	28
<i>Patata ratte y chalota al horno</i>	

## COCKTAILS A PARTIR DE LAS 18:00.....11

Le Fizz · Mojito · Daiquiri · Caipirinha · Cosmopolitan · Negroni · Caipiroska

## POSTRES & PASTELERÍA CASERA

Helado casero servido con crumble.....	6	★ Banana & Almond (Sin gluten, sin lactosa) 🍴.....	7
<i>Pistacho del Bronte; Chocolate de Gianduja; Mango; Té Matcha; Vainilla</i>		<i>Con boniato, miel y cacao</i>	
Pecan pie.....	6	★ Bizcocho de naranja saludable (sin gluten, sin lactosa, sin azúcar refinada) 🍴.....	7
<i>Masa quebrada y nuez pecan</i>		<i>Con almendra molida</i>	
Chocolat Praliné.....	6	★ Praliné de avellana y chocolate.....	7
<i>Chocolate con Praliné clásico</i>		<i>Crema de avellana, crujiente de chocolate con leche y helado de turrón y almendra</i>	
Milhojas de vainilla y chocolate.....	6	★ Pavlova con frutos rojos.....	7
<i>Crema de vainilla suave con cremoso de chocolate</i>		<i>Merengue francés, con nata montada y frutos rojos</i>	
Tarte tatin tradicional casera.....	7	Tarta de melocotón.....	7
<i>Manzana, caramelo y masa quebrada</i>		<i>Crema de almendras</i>	
Tarta de Jaime.....	7	100% Pistacho.....	7
<i>Todo chocolate con toffee y sal Maldon</i>		<i>Texturas de pistacho verde, bizcocho, helado y pistacho garrapiñado</i>	
Carrot-cake.....	7	Cheese-cake casero con coulis de fresas.....	7
<i>Zanahoria y frosting de queso fresco</i>		<i>Crumble de almendra y fresas</i>	
Tarta de limón y merengue.....	7	Ensalada de fruta fresca.....	7
<i>Con crumble de almendra</i>		<i>Según temporada</i>	
Banoffee cake.....	7	Esfera de chocolate.....	9
<i>Crema de banana, salsa toffee y crumble de chocolate</i>		<i>Bizcocho, rocas y mousse de chocolate</i>	

Chef: Iñaki Marculeta  
Sub Chef: Marc Domènech

## JAIME BIERIESTAIN

Elegido por AD España como el interiorista de 2016  
Interiorista con destacados proyectos internacionales

"Crecí en un ambiente entre fogones. Las reuniones familiares en la cocina de mi abuela Sofía eran momentos privilegiados de felicidad atemporal. De ello, he aprendido la alegría de cocinar, reunir y poder compartir la cocina tradicional que más me gusta."



Disponemos de pan sin gluten  
Pan de nuestro obrador, aceitunas y aceite premium 2,5  
Los precios incluyen IVA

Café Jaime Beriestain · C/ Pau Claris, 167 · 08037 Barcelona · T: 935.150.782 · cafe@beriestain.com · beriestain.com

🍴 Denominación de origen  
🍴 Plato libre de grasa  
🍴 Opción sin gluten  
★ Nuevos platos

# JAIME BÉRIESTAIN CAFE

CUINA OBERTA DE 12:00 FINS 0:00  
PRIMAVERA 2017

## APERITIUS & ENTRANTS

Assortiment de 5 croquetes. A escollir: Gorgonzola o Pernil Ibèric.....	5
<i>Les nostres famoses croquetes casolanes</i>	
Lassanya casolana de verdures amb beixamel lleugera.....	7
<i>Massa d'espínacs, pastanaga, carbassó, albergínia al forn amb formatge Raclette</i>	
Un parell de torrades de Sardina del Cantàbric.....	8
<i>Amb Ricotta, coriandre, ceba japonesa i Micromezclum</i>	
Taboulé.....	9
<i>Couscous, pebrot vermell i verd, ceba vermella, menta i suc de llimona</i>	
Salmó escandinau marinat Gravlax.....	10
<i>Marinat en cítrics i anet, amb faves Baby i mango encurtit</i>	
Pernil Ibèric de bellota D.O. Extremadura.....	13
<i>Amb pa de coca amb tomàquet</i>	

## PASTES & ARROSSOS

Ravioli de tòfona negra.....	14
<i>Amb mantega de sàlvia i formatge Pecorino</i>	
Risotto de bolets amb tòfona negra.....	14
<i>Un clàssic d'Itàlia</i>	
Tallarines de tomàquet i Alfàrega.....	14
<i>De tomàquet amb Alfàrega fresca, tomàquet cherry, tomàquet sec i mozzarella fumada</i>	
Arròs D.O. Delta amb llamàntol.....	18
<i>Amb espàrrecs verds</i>	

## PEIXOS

Vieires a la planxa amb carxofa.....	17
<i>Crema de coliflor torrada, ibèrics i tempura d'alga</i>	
Moll amb Gnocchis de boniato i mojo verd.....	18
<i>Mojo tradicional canari elaborat amb pebrots verds i coriandre. Gnocchis casolans</i>	
Suquet de Rap.....	18
<i>Rap cuinat en el seu propi brou amb patata i cloïssa</i>	
Pota de pop a la brasa.....	21
<i>Amb puré de Tupinambo, carxofa confitada a la vainilla i emulsió de Kimchee</i>	
Tàrtar de tonyina vermella Bluefin.....	22
<i>Marinat amb soja, poma, alga codium i ous de truita</i>	
Corball a la graella.....	24
<i>Amb puré de pastanaga i taronja, iogurt fumat i pastanaga morada encurtida</i>	

## AMANIDES & VEGETALS

Wok de verdures fresques amb bolets orientals.....	9
<i>Quinoa, pak choy, mini blat de moro, espínacs, pastanaga, tirabecs, Shiitake i Shimeji</i>	
Amanida de espínacs Baby.....	9
<i>Raves, mini pastanagues, remolatxa i formatge Feta. Vinagreta de albercoc</i>	
Amanida Xató.....	10
<i>Escarola, anxoves de L'Escala, Bacallà i salsa Romesco (ametlla, pebrot vermell, tomàquet)</i>	
Amanida de verds.....	10
<i>Alvocat, fonoll, herbes fresques, espàrrecs, mongeta verda i pesto</i>	
Amanida de burrata amb selecció de tomàquets ecològics.....	12
<i>Amb pesto d'alfabrega i pa sard</i>	
Pèsols del Maresme.....	14
<i>Velouté mari de les seves beines, tallarines de sípia i Múrgula</i>	
Crema de carbassa casolana amb gambes a la planxa.....	15
<i>Carbassa confitada, Ceps i Gambes a la planxa</i>	
"Hamburguesa" Vegetariana.....	18
<i>De fesols, Polenta, Ceba. Salsa de iogurt amb menta i llima. Amb patates fregides</i>	

## CARNS

Tataki de vedella.....	18
<i>Amb arrel de Loto marinada i ceba japonesa</i>	
Pollastre de corral cuinat dotze hores a baixa temperatura.....	18
<i>Puré de patates casolanes amb mantega, xalota, orellanes i panses</i>	
La nostra hamburguesa dry-aged amb pa de cervesa negra.....	19
<i>Carn madurada 60 dies; cansalada fumada, ceba confitada, formatge, ketchup casolà, maionesa japonesa amb patates fregides</i>	
Gourmand Burger.....	21
<i>Amb foie poelé, papada confitada, maionesa de tòfona i poma caramelitzada</i>	
Tagliatta de vedella de 150g.....	22
<i>Amb rúcula i parmesà</i>	
Xai lacat, cuinat dotze hores a baixa temperatura.....	24
<i>Hummus de lleties amb panna cotta d'Idiazábal</i>	
Chuletón dry-aged 60 dies de maduració 300g.....	28
<i>Patata ratte i xalota al forn</i>	

## COCKTAILS A PARTIR DE LAS 18:00..... 11

*Le Fizz · Mojito · Daiquiri · Caipirinha · Cosmopolitan · Negroni · Caipiroska*

## POSTRES & PASTISSERIA CASOLANA

Gelat casolà servit amb crumble.....	6	★ Banana & Almond (sense gluten, sense lactosa).....	7
<i>Festuc; Xocolata de Gianduja; Mango; Te matcha; Vainilla</i>		<i>Amb boniato, mel i cacau</i>	
Pecan pie.....	6	★ Pa de Pessic de taronja saludable (sense gluten, sense lactosa).....	7
<i>Pasta brisa i nous de pecan</i>		<i>Amb ametlla mòlta</i>	
Chocolat Praliné.....	6	★ Praliné d'avellanes i xocolata.....	7
<i>Xocolata amb Praliné clàssic</i>		<i>Crema d'avellanes, cruixent de xocolata amb llet i gelat de turró i ametlla</i>	
Milfulls de vainilla i xocolata.....	6	★ Pavlova amb fruits vermells.....	7
<i>Crema suau de vainilla amb cremós de xocolata</i>		<i>Merenga francès amb nata muntada i fruits vermells</i>	
Tarte tatin tradicional casera.....	7	Pastís de Préssec.....	7
<i>Poma, caramel i pasta brisa</i>		<i>Crema d'ametlla</i>	
Pastís d'en Jaime.....	7	100% Pistacho.....	7
<i>Tot xocolata amb toffee i sal Maldon</i>		<i>Texturas de festuc verd, pa de pessic, gelat i festuc garapinyat</i>	
Carrot-cake.....	7	Cheese-cake casolà amb coulis de maduixes.....	7
<i>Pastanaga i frosting de formatge fresc</i>		<i>Crumble d'ametlles, maduixes fresques</i>	
Pastisset de llimona i merenga.....	7	Amanida de fruita fresca.....	7
<i>Amb crumble d'ametlla</i>		<i>Segons temporada</i>	
Banoffee cake.....	7	Esfera de xocolata.....	9
<i>Crema de banana, toffee i crumble de xocolata</i>		<i>Pa de pessic, roques i mousse de xocolata</i>	

Chef: Iñaki Marculeta  
Sub Chef: Marc Domènech

## JAIME BÉRIESTAIN

Escollit per AD Espanya com el interiorista de 2016  
Interiorista amb destacats projectes internacionals

"Vaig créixer en un ambient entre fogons. Les reunions familiars a la cuina de la meua àvia  
Sofia eren moments privilegiats de felicitat atemporal. D'això, he après l'alegria de cuinar,  
reunir i poder compartir la cuina tradicional que més m'agrada."






Disposem de pa sense gluten  
Pa del nostre obrador, olives i oli premium 2,5  
Els preus inclouen IVA

🔑 Denominació d'origen  
🌿 Plat lliure de greixos  
🌿 Opció sense gluten  
★ Nous Plats



# JAIME BERIESTAIN CAFE

KITCHEN OPEN FROM 12:00 TO 0:00  
SPRING 2017



## APPETIZERS & STARTERS

Assortment of 5 croquettes. To choose: Gorgonzola or Iberian ham.....	5
<i>Our famous homemade croquettes</i>	
Homemade vegetable lasagna with light bechamel sauce 	7
<i>Spinach-based pasta, with carrot, zucchini, baked eggplant and Raclette cheese</i>	
Two toasts of Sardine from Cantabric Area.....	8
<i>With Ricotta, coriander, japanese onion and Micromezclum</i>	
Tabbouleh 	9
<i>Couscous, green and red peppers, red onion, mint, limon juice</i>	
Marinated Scandinavian Salmon Gravlox.....	10
<i>Marinated in citrus and dill, with Baby Beans and pickled mango</i>	
Bellota Iberian ham D.O. Extremadura 	13
<i>With bread with tomato</i>	

## PASTAS & RICES

Black truffle Ravioli.....	14
<i>With salvia butter and Pecorino cheese</i>	
Mushrooms Risotto with Black truffle 	14
<i>An Italian classic</i>	
Noodles with tomatoes and basilic.....	14
<i>With Cherry tomatoes, dried tomatoes, smoked mozzarella and fresh basilic</i>	
Delta rice (D.O.) with lobster 	18
<i>With green asparagus</i>	





## FISH

Grilled scallops with artichoke 	17
<i>Toasted coliflower pure, Iberian's, seaweed tempura</i>	
Red Mullet with sweet potato Gnocchis and green mojo.....	18
<i>Traditional Canarian mojo, with green pepper, coriander. Gnocchis homemade</i>	
Catalan Burbot Suquet or Sea Pot-au-feu.....	18
<i>Burbot cooked in his own broth with potatoes and clam</i>	
Grilled Octopus 	21
<i>Sunroot cream, candied artichoke with vanilla, Kimchee sauce</i>	
Bluefin red tuna tartar 	22
<i>Marinated in soy sauce, apple, codium seaweed and trout roe</i>	
Grilled sea Bass and summery dish 	24
<i>Carrot and orange cream, smoked yogurt, purple carrot pickle</i>	

## SALADS & VEGETABLES

Fresh vegetable wok with oriental mushrooms 	9
<i>Quinoa, pak choy, sweet corn, spinachs, carrots, Shiitake and Shimeji</i>	
Baby spinach Salad 	9
<i>Radish, mini Carrot, Beet and Feta cheese. Apricot dressing</i>	
Catalan typical Salad Xató.....	10
<i>Curly Lettuce, Anchovy from L'Escala, Cod and Romesco Dressing (Almond, red pepper, tomato)</i>	
Greens Salad 	10
<i>Avocado, fennel, fresh herbs, asparagus, green beans &amp; pesto</i>	
Burrata salad with organic tomatoes selection 	12
<i>With basil pesto and sardinian bread</i>	
Catalan peas from Maresme 	14
<i>Velvety from the sea, cuttlefish noodles, Murgula mushroom</i>	
Homemade Pumpkin soup with grilled Prawns 	15
<i>Pumpkin candied, Ceps and grilled Prawns</i>	
Vegeterian "Hamburger".....	18
<i>Red beans, polenta, onion. With yogurt sauce, lime and mint &amp; french fries</i>	

## MEAT

Beef's Tataki.....	18
<i>Veal delicately grilled served with Lotus roots and japanese onion</i>	
Chicken farm cooked twelve hours at low temperature 	18
<i>Homemade butter puré and potatoes, shallot, dried apricot and raisin</i>	
Our dry-aged Burger with black beer bread.....	19
<i>Our burgers are matured for 60 days and are served with smoked bacon, onion confit, cheese, homemade ketchup, Japanese mayonnaise with french fries</i>	
Gourmand Burguer.....	21
<i>Served with smoked bacon, grilled foie, truffled mayonnaise and caramelized apple</i>	
Beef's Tagliatta 150g. 	22
<i>With arugula and parmesan</i>	
Lacquered lamb, cooked twelve hours at low temperature 	24
<i>Lentil hummus with Idiazábal cheese panna cotta</i>	
Dry-aged ribeye steak 60 days old ripening 300g 	28
<i>Ratte potato and candied shallots</i>	

## COCKTAILS FROM 18:00..... 11

Le Fizz · Mojito · Daiquiri · Caipirinha · Cosmopolitan · Negroni · Caipiroska

## DESSERTS & HOMEMADE PASTRIES

Homemade ice cream.....	6	★ Banana & Almond (gluten free, lactose free) 	7
<i>Hazelnut cream, crunchy chocolate with milk, nougat ice cream</i>		<i>Sweet potatoes, honey and cacao</i>	
Pecan pie.....	6	★ Healthy orange cake (gluten free, lactose free) 	7
<i>Made with American pecans and pastry nuts</i>		<i>Almonds powdered</i>	
Chocolat Praliné.....	6	★ Suprême chocolate and hazelnuts praliné.....	7
<i>Chocolate with classic Praliné</i>		<i>Hazelnut cream, crunchy chocolate with milk, nougat ice cream</i>	
Vanilla and chocolate millefeuille.....	6	★ Pavlova with red Berries.....	7
<i>Soft vanilla cream with chocolate</i>		<i>French meringue with whipped cream and red berries</i>	
Traditional homemade tarte tatin.....	7	Peach tart.....	7
<i>Grannysmith apples and caramel</i>		<i>Almonds cream</i>	
Jaime's cake.....	7	100% Pistachio.....	7
<i>All chocolate with toffee and Maldon salt</i>		<i>Green pistachio textures, biscuit, ice cream and sugar frosted</i>	
Carrot-cake.....	7	Homemade cheese-cake with strawberry coulis.....	7
<i>Made with fresh carrots and topped with a cream cheese frosting</i>		<i>With almond crumble and fresh strawberries</i>	
Lemon meringue tart.....	7	Fresh fruit Salad.....	7
<i>With almond crumble</i>		<i>Seasonal</i>	
Banoffee cake.....	7	Chocolate sphere.....	9
<i>Banana creme, topped with a toffee sauce and chocolate crumble</i>		<i>Biscuit, rocks and chocolate mousse</i>	

Chef: Iñaki Marculeta  
Sub Chef: Marc Domènech

## JAIME BERIESTAIN

Awarded by AD Spain as the Interior Designer of the 2016  
Interior designer of featured international projects

"I grew up in an environment of cooking. Family gatherings in the kitchen of my grandmother Sofia were privileged moments of everlasting happiness. From this, I learned the joy of cooking, gathering and sharing traditional cuisine that I like."



We have gluten free bread  
Cover 2,5  
Prices include VAT

 Designation of origin  
 Free fat dish  
 Gluten free optional  
 New Dishes

# JAIME BÉRIESTAIN CAFE

CUISINE OUVERTE DE 12:00 À 0:00  
CARTE PRINTEMPS 2017

## TAPAS & ENTRÉES

Assortiment de 5 croquettes. À choisir: Gorgonzola ou Jambon Ibérique.....5 <i>Nos fameuses croquettes faites maison</i>	
Lasagne maison de légumes et sa béchamel légère 🍴.....7 <i>Pâte aux épinards, carotte, courgette et aubergine au four et fromage Raclette</i>	
Duo de Tartines de Sardine du Cantabrique.....8 <i>Ricotta, Coriandre, Oignon japonais et Micromezclum</i>	
Taboulé 🍴.....9 <i>Couscous, poivrons verts et rouges, oignon rouge, menthe et jus de citron</i>	
Saumon Scandinave mariné Gravlax.....10 <i>Marinade dans le agrumes et l'aneth, avec des haricots et pickles de Mangues</i>	
Jambon Ibérique D.O. Extremadura 🍴.....13 <i>Avec pain à la tomate</i>	

## PÂTES & RIZS

Raviolis à la truffe noire.....14 <i>Cuisinés au beurre de sauge et au fromage Pecorino</i>	
Risotto de champignons avec truffe noire 🍴.....14 <i>Un classique d'Italie</i>	
Nouilles de tomates et basilic.....14 <i>Tomates cerise, tomates séchées, mozzarella fumée, basilic frais</i>	
Riz D.O. Delta au homard 🍴.....18 <i>Avec asperges vertes</i>	

## POISSON

Coquilles St. Jacques grillées et artichaut confit 🍴.....17 <i>Crème de chou-fleur grillé, ibériques, tempura de algues</i>	
Rouget avec ses Gnocchis de Patate Douce et "Mojo" Vert.....18 <i>Mojo traditionnel des Canaries élaboré avec poivrons verts et Coriandre. Gnocchis maison</i>	
Suquet Catalan ou Pot-Au-Feu de la Mer.....18 <i>Lotte cuite dans son propre bouillon, servi avec pomme de terre et palourde</i>	
Poulpe grillé 🍴.....21 <i>Purée de topinambourg, artichaut confit à la vanille, émulsion de sauce Kimchee</i>	
Tartare de thon rouge Bluefin 🍴.....22 <i>Marinade de soja, pomme, algue codium et oeufs de truite</i>	
Courbine grillée et accompagnement printanier 🍴.....24 <i>Purée de carottes et d'oranges, yogurt fumé, et carotte mauve à l'escabèche</i>	

## SALADES & LÉGUMES

Wok de légumes frais servis avec champignons orientaux 🍴.....9 <i>Quinoa, pak choy, maïs, épinards, carotte, pois mange-tout, shiitake et shimeji</i>	
Salade d'épinard Baby 🍴.....9 <i>Radis, petite carotte, Betterave et Feta. Vinagrette d'abricot</i>	
Salade Catalane Xató.....10 <i>Salade frisée, Anchois de L'Escala, Cabillaud, sauce Romesco (Amandes, poivron rouge, tomate)</i>	
Salade de légumes 🍴.....10 <i>Avocat, fenouil, herbes aromatiques, asperges, haricots verts et pesto</i>	
Mozzarella burrata et sélection de tomates organiques 🍴.....12 <i>Avec son pesto au basilic et pain Sarde</i>	
Petits pois catalans du Maresme 🍴.....14 <i>Velouté marin de ses gousses, nouilles de calamar, champignon Murgula</i>	
Crème de Potiron faite maison et crevettes grillées 🍴.....15 <i>Potiron confit, Cèpes et Crevettes grillées</i>	
"Hamburger" Végétarien.....18 <i>Haricots rouges, Polenta et oignon. Sauce au yaourt, citron vert et menthe. Avec frites</i>	

## VIANDES

Tataki de Veau.....18 <i>Veau délicatement grillé servi avec racines de lotus et oignon japonais</i>	
Poulet fermier cuit douze heures à basse température 🍴.....18 <i>Purée maison de pomme de Terre et beurre, Échalottes, abricot et raisin secs</i>	
Notre hamburger dry-aged avec son pain de bière noire.....19 <i>Viande à maturation 60 jours. Poitrine fumée, ketchup maison, mayonnaise japonaise et frites</i>	
Gourmand Burguer.....21 <i>Avec foie poelé, poitrine fumée, mayonnaise truffée et pommes caramélisées</i>	
Tagliata de Boeuf 150gr 🍴.....22 <i>Viande servie délicatement coupée, avec roquette et parmesan</i>	
Agneau laqué, cuisson douze heures basse température 🍴.....24 <i>Hummus de lentilles avec panna cotta de fromage Idiazabal</i>	
Côte de boeuf dry-aged 60 jours de maturation 300g 🍴.....28 <i>Avec échalottes confites et pomme de terre ratte</i>	

## COCKTAILS À PARTIR 18:00.....11

Le Fizz · Mojito · Daiquiri · Caipirinha · Cosmopolitan · Negroni · Caipiroska

## DESSERTS & PÂTISSERIES MAISON

Glace maison.....6 <i>Pistaches du Bronte; Chocolat Gianduja; Mangu; Thé matcha; Vanille</i>	★ Gâteau à la banane et aux amandes (gluten free, lactose free) 🍴.....7 <i>Patate douce, miel et cacao</i>
Pecan pie.....6 <i>Noix de pécan, caramel et pâte brisée</i>	★ Gâteau moelleux à l'orange (gluten free, lactose free) 🍴.....7 <i>Poudre d'amandes et oranges</i>
Chocolat Praliné.....6 <i>Classique chocolat Praliné</i>	★ Suprême de praliné de chocolat et noisettes.....7 <i>Crème de noisettes, croustillant de chocolat au lait, glace au nougat</i>
Millefeuille à la vanille et chocolat.....6 <i>Crème à la vanille et crémeux au chocolat</i>	★ Pavlova avec fruits rouges.....7 <i>Meringue française de crème fouettée et fruits rouges</i>
Tarte tatin traditionnelle faite maison.....7 <i>Pommes, Caramel et pâte brisée</i>	Tarte Bourdaloue à la pêche.....7 <i>Crème d'amandes</i>
Gâteau de Jaime.....7 <i>Tout chocolat avec caramel et sel Maldon</i>	100% Pistache.....7 <i>Textures de pistache verte, biscuit, glace et pralines de pistache</i>
Carrot-cake.....7 <i>Carottes et glaçage au Fromage Frais</i>	Cheese-cake maison, coulis de fraises.....7 <i>Crumble d'amandes, fraises fraîches tranchées</i>
Tarte au citron et sa meringue.....7 <i>Avec son crumble d'Amandes</i>	Salade de fruits frais.....7 <i>Saisonnier</i>
Banoffee cake.....7 <i>Crème de banane, sauce caramel et crumble de chocolat</i>	Sphère de chocolat.....9 <i>Biscuit au chocolate, rochers et ganache</i>

Chef: Iñaki Marculeta  
Sub Chef: Marc Domènech

## JAIME BÉRIESTAIN

Elu architecte d'intérieur 2016 par AD Espagne  
Architecte d'intérieur de nombreux chantiers célèbres

"J'ai grandi près des fourneaux. Les réunions familiales dans la cuisine de ma grand-mère  
Sofia furent des moments privilégiés de bonheur atemporel.  
De ces instants, j'ai appris la joie de cuisiner, de réunir autour de la table et de pouvoir  
partager la cuisine traditionnelle qui me plaît tant"



Nous avons du pain sans gluten  
Couvert 2,5  
Les prix comprennent la TVA

Café Jaime Beriestain · C/ Pau Claris, 167 · 08037 Barcelona · T: 935.150.782 · cafe@beriestain.com · beriestain.com

🍴 Dénomination d'origine  
🍴 Sans graisse ajoutée  
🍴 Option sans gluten  
★ Nouveaux plats

# JAIME BERRIESTAIN CAFE

## ESPUMOSOS Y ROSADO

<b>BLANC DE BLANCS</b> 2015 Raventós i Blanc	6
<b>VILARNAU BRUT NATURE</b> 2015	10
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b>	10
<b>VEUVE CLICQUOT RICH</b>	14
<b>VEUVE CLICQUOT ROSÉ</b>	14
<b>MUGA ROSADO</b> 2016, Garnacha/Tempranillo/Viura, Rioja	6

## ESPUMOSOS LIGEROS

<b>BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ</b>	75
<i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Elegancia y Glamour</i>	
<b>BLANC DE BLANCS</b> 2014, Raventós i Blanc	29
<i>Zona Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel·lo, Parellada Un gran espumoso neoclásico</i>	
<b>MILESIMÉ</b> 2013, Juvé & Camps	36
<i>D.O. Cava - XChardonnay Un cava con elegancia</i>	
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> Yellow label	52
<i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Perfecto a cualquier momento</i>	
<b>VEUVE CLICQUOT RICH</b>	82
<i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Suavidad y Frescor</i>	
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ</b>	79
<i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier El Rosé para cualquier hora</i>	

## MADUROS

<b>BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE BRUT</b>	64
<i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir Un gran clásico de la champagne</i>	
<b>CELLER BATLLE</b> 2005, Gramona	83
<i>D.O. Cava - Xarel·lo, Macabeo El cava que describe Cataluña</i>	
<b>DE NIT</b> 2014, Raventós i Blanc	32
<i>Zona Conca del Riu Anoia - Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Monastrell Frescor y Sensualidad</i>	
<b>DOM PÉRIGNON</b> 2006, Moët & Chandon	183
<i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir La esencia de la Champagne</i>	
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT</b> 2007	224
<i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir El champagne del Zar de Rusia</i>	
<b>TEXTURES DE PEDRA</b> 2013, Raventós i Blanc	41
<i>Zona Conca del Riu Anoia - Xarel·lo, Xarel·lo vermell, Sumoll, Parellada Frescor y Sensualidad</i>	
<b>VILARNAU BRUT NATURE</b>	29
<i>D.O. Cava - Viura, Macabeo, Parellada, Chardonnay Un brut nature diferente</i>	

## BLANCOS LIGEROS

<b>CAMINANTE</b> 2015, Terra Remota	36
<i>D.O. Empordà - Garnacha Blanca, Chenin Blanc y Chardonnay Delicado e intenso</i>	
<b>CHABLIS MONT DE MILIEU</b> 2011, Billaud Simon	46
<i>A.O.C. Bourgogne/Chablis - Chardonnay El Chardonnay del jardín del Eden</i>	
<b>BERMEJO SECO</b> 2015	32
<i>D.O. Lanzarote - Malvasia Frescor de las Islas Canaria</i>	
<b>TERRA DE CUQUES</b> 2014, Terroir al Limit	43
<i>D.O.Q. Priorat - Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandria Blanco del Priorat en su máxima expresión</i>	
<b>VORA LA MAR</b> 2016, Alta Alella	25
<i>D.O. Alella - Pansa Blanca Suavidad del Maresme</i>	
<b>YELCHO</b> 2015, Ventisquero	31
<i>D.O. Valle de Central, Chile - Sauvignon Blanc El frescor de Chile</i>	

## AFRUTADOS

<b>CAPTURA DE LUZ</b> 2016, Quinta de Cosuelo	26
<i>D.O. Rias Baixas - Albariño Un Albariño que tomar en cualquier momento</i>	
<b>GREGAL</b> 2016, Juvé & Camps	23
<i>D.O. Penedès - Muscat Femenino y con frescor floral</i>	
<b>MARGARITA'S</b> 2015, Wine's Ocean	24
<i>D.O. Conca de Barbera - Muscat Femenino y con frescor floral</i>	
<b>PIZPIRETA</b> 2015, La Maleta	23
<i>D.O. Rueda - Verdejo Un Verdejo para cualquier momento</i>	
<b>SCHERER RIESLING RSV. PARTICULIERE</b> , 2014, Andre Scherer	30
<i>A.O.C. Alsace (Francia) - Riesling Un Riesling auténtico</i>	
<b>VILLA WOLF</b> 2015	26
<i>D.O. Pfalz (Alemania) - Pinot Gris El mejor entre horas</i>	

## VINOS A COPAS

### BLANCOS

<b>MIRANDA D'ESPIELLS</b> 2015, Chardonnay, Penedès	6
<b>MARGARITA'S</b> 2016, Muscat, Conca de Barberà	6
<b>OCHO PATAS</b> 2016, Albariño, Rias Baixas	6
<b>PIZPIRETA</b> 2016, Verdejo, Rueda	6
<b>YELCHO</b> 2015, Sauvignon Blanc, Chile	7
<b>PONSOT RULLY BLANC</b> 2014, Chardonnay, Bourgogne	8

### BLANCOS MADUROS

<b>AUCALÀ BLANC</b> 2014/15, Serra-Barcelo	25
<i>D.O. Terra Alta - Garnacha Blanca Cremosidad y frescor</i>	
<b>BELONDRADE Y LURTON</b> 2015	43
<i>D.O. Rueda - Verdejo Uno de los mejores blancos de España</i>	
<b>DIDO</b> 2015, Venus la Universal	36
<i>D.O. Montsant - Macabeo, Garnacha Blanca, Xarel·lo Un Montsant con personalidad</i>	
<b>IMPROVISACIÓ</b> 2015, Enric Soler	41
<i>D.O. Penedès - Xarel·lo El Xarel·lo del Penedès</i>	
<b>LAPOLA</b> 2014, Dominio do Bibei	33
<i>D.O. Ribeira Sacra - Doña Blanca, Godello Cremosidad y frescor</i>	
<b>OCHO PATAS</b> 2016, Trico	27
<i>D.O. Rias Baixas - Albariño Un Albariño con personalidad</i>	
<b>PAZO CASANOVA</b> 2015	31
<i>D.O. Ribeiro - Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro Tradición Gallega con uvas autóctonas</i>	
<b>PONSOT RULLY BLANC</b> 2014, Jean Baptiste Ponsot	41
<i>A.O.C. Bourgogne - Chardonnay Chardonnay para todas horas</i>	
<b>ROC DE FOC</b> 2012, Costers del Segre	36
<i>D.O. Costers del Segre - Macabeo Elegante y sofisticado</i>	
<b>THIERRY GERMAIN L'INSOLITÉ</b> 2014, Roches Neuves	42
<i>A.O.C. Saumur (Loire) - Chenin Blanc Un Chennin Blanc elaborado con cariño</i>	
<b>VIÑA GRAVONIA</b> 2006, R. López de Heredia	32
<i>D.O.C. Rioja - Viura Elegancia pura</i>	

### ROSADOS

<b>LA HUELLA DE AITANA</b> 2015, Gonzalo Celayeta	24
<i>D.O. Navarra - Garnacha El Rosado de Navarra</i>	
<b>MUGA ROSADO</b> 2016, Muga	23
<i>D.O. Penedès - Garnacha, Tempranillo, Viura Una Rosa con un marcado carácter Mediterráneo</i>	
<b>MIRAVAL ROSÉ</b> 2015, Château Miraval	41
<i>D.O. Côtes de Provence - Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle El vino de Angelina Jolie y Brad Pitt</i>	

### TINTOS LIGEROS

<b>CIFRAS</b> 2014, Exeo	36
<i>D.O.C. Rioja - Garnacha Fino y Goloso</i>	
<b>JOSEFORASTER</b> 2014, MasForaster	32
<i>D.O. Conca de Barberà - Trepal Frescor y suavidad</i>	
<b>L'ABRUNET DE FRISACH</b> 2015, Celler Frisach	24
<i>D.O. Terra Alta - Cariñena, Garnacha, Tinta El Tinto Ecologico del Futuro</i>	
<b>LA MONTESA</b> 2013, Palacios Remondo	31
<i>D.O.C. Rioja - Garnacha, Mazuelo, Tempranillo Frescor de la Rioja</i>	
<b>BURLESQUE</b> 2015, Dominio do Bibei	33
<i>Lodi (California) USA - Zinfandel Ligereza y frescor</i>	
<b>LES PIERRES DOREES</b> 2015, Louis Latour	36
<i>A.O.C. Coteaux, Bourgogne - Pinot Noir El Pinot para compartir</i>	

### AFRUTADOS

<b>CAMINO</b> 2014, Terra Remota	32
<i>D.O. Empordà - Garnacha, syrah, Cabernet Sauvignon Elegancia del Empordà</i>	
<b>EL BRINDIS</b> 2014, Franck Massard	28
<i>D.O. Montsant - Samsó, Garnacha Afrutado y elegante</i>	
<b>L'ESTEL</b> 2014, Herencia Altes	28
<i>D.O. Terra Alta - Garnacha, Syrah Una joya de la Terra Alta</i>	
<b>PÉTALOS DEL BIERZO</b> 2015, Descendientes de J. Palacios	32
<i>D.O. Bierzo - Mencía Suavidad en boca</i>	
<b>REBELDES</b> , 2015, Vispoke	23
<i>D.O. Montsant - Garnacha, Cariñena, Syrah Pura fruta del Montsant</i>	
<b>TERRES NEGRES</b> 2014, Espelt	32
<i>D.O. Espelt, Empordà - Cariñena, Garnacha La fruta del Empordà</i>	

### TINTOS

<b>COLORS</b> 2015, Cabernet sauvignon/Garnacha/Merlot, C. del Segre	6
<b>REBELDES</b> , 2015, Cariñena/Garnacha/Syrah, Montsant	6
<b>LA MONTESA</b> 2013, Garnacha, Rioja	6
<b>L'EXPRESSION DE BORDEAUX</b> 2011, Cabernet Sauvignon/Merlot	7
<b>VENTISQUERO</b> Reserva 2015, Carmenera/Syrah, Chile	7
<b>VALDRINALCRIANZA</b> 2012, Tempranillo, Ribera del Duero	7

### TINTOS MADUROS

<b>ALTOS DEL TERRAL</b> 2013	33
<i>D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina Un Ribera que sorprende</i>	
<b>COLORS</b> 2014, Cérvoles	26
<i>D.O. Costers del Segre - Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Frescor y perseverancia</i>	
<b>DIDO</b> 2015, Venus la Universal	32
<i>D.O. Montsant - Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Un clásico del Montsant</i>	
<b>L'EXPRESSION DE BORDEAUX</b> 2011, Jean-Pierre Moueix	26
<i>A.O.C. Bordeaux - Cabernet Sauvignon, Merlot El Aroma de Francia</i>	
<b>LOIDANA</b> 2014, Marco Abella	31
<i>D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha Reflejo de la Tierra</i>	
<b>MARTINET BRU</b> 2015, Mas Martinet	40
<i>D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Merlot, Cariñena Ideal para unas copas</i>	
<b>MAURO</b> 2014	43
<i>V.T. Castilla y León - Tempranillo, Syrah, Garnacha Un clásico que nunca falla</i>	
<b>PRADO ENEA</b> 2009, Muga	60
<i>D.O.C. Rioja - Garnacha, Tempranillo, Mazuelo, Graciano Suavidad de la Rioja</i>	
<b>ROMÁNICO</b> 2014, Dominio de Eguen	27
<i>D.O. Toro - Tinta Fina El frescor de Toro</i>	
<b>TRACA I MOCADOR</b> 2015, Mas de les Vinyes	36
<i>D.O. Empordà - Garnacha, syrah, Cabernet Sauvignon Elegancia del Empordà</i>	
<b>VEGA SICÍLIA, VALBUENA 5º</b> 2010	142
<i>D.O. Ribera del Duero - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo Para disfrutarlo</i>	
<b>VEGA SICÍLIA, ÚNICO</b> 2007 Ribera del Duero	310
<i>D.O. Ribera del Duero - Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo Un gran Ribera</i>	

### POTENTES

<b>DOMINIO DE ATAUTA</b> 2012	44
<i>D.O. Ribera del Duero - Tempranillo Gran Tinta Fina con un toque francés</i>	
<b>FERRER BOBET VINYES VELLES</b> 2013	45
<i>D.O.Q. Priorat - Garnacha, Cariñena Pura redondez en boca</i>	
<b>LESTERRASSES</b> 2015, Álvaro Palacios	43
<i>D.O.Q. Priorat - Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Samsó El icono del Priorat</i>	
<b>MALLEOLUS</b> 2013, Emilio Moro	42
<i>D.O. Ribera del Duero - Tempranillo Un referente de la Ribera del Duero</i>	
<b>PAGO LOS CAPELLANES</b> Crianza 2013, Ribera del Duero	34
<i>D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina Ribera clásico</i>	
<b>PSI</b> 2014, DominiodePingus	47
<i>D.O. Ribera del Duero - Tempranillo, Garnacha Un gran vino para compartir en cualquier momento</i>	
<b>VALDRINAL CRIANZA</b> 2012	33
<i>D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina Un Ribera para cualquier momento</i>	
<b>VIÑA TONDONIA</b> 2004, R. López de Heredia	40
<i>D.O.C. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo Un clasico de la Rioja</i>	
<b>VIÑA VENTISQUERO</b> 2015, Ventisquero	32
<i>D.O. Colchagua Valley, Chile - Carmenera, Syrah La redondez del Cabernet Sauvignon de aires Chilenos</i>	

### VINOS DULCES LIGEROS

<b>CERETTO MOSCATO D'ASTI</b> 2015	▼ 6 / 31
<i>D.O. Piemonte - Moscato Bianco Como masticar racimos de uva fresca con un toque espumante</i>	
<b>CHÂTEAU DERESZLA ASZÚ</b> 2000, 3 Puttonyos	▼ 8 / 30
<i>D.O. Tokaj-Heqyalja - Furmint, Hárslevelü La miel y el frescor de Hungría</i>	
<b>MR - MOUNTAIN WINE</b> 2012	▼ 6 / 27
<i>D.O. Málaga - Moscatel El dulce de Málaga</i>	

### MADUROS

<b>PEDRO XIMÉNEZ</b> , Fernando de Castilla	▼ 6 / 30
<i>D.O. Jerez - Pedro Ximenez Golosidad pura</i>	
<b>PORTO NIEPOORT TAWNY</b> Portugal	▼ 5 / 23
<i>D.O. Porto - Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz El regaliz de Porto</i>	