



APERITIU PER COMENÇAR

Cervesa Spritz (by Llophop) – 6,5€

Ancestral Spritz (by Llophop) – 8€

EL MATRIMONI

Súper matrimoni d'anxova i seitó – 4,5€

NIGIRI CATALÀ

Tonyina – 8€

Tonyina amb caviar – 12€

Wagyu al foc amb pebrot escalivat - 12€

FUSTES

Salmó tallat a mà - 18€

Fusta de 5 formatges – 32€

Fusta mixta de formatge i embotits – 28€

Plat de pernil Joselito – 27€

OSTRES

Ostra nº3 de Normandía – 5,5€/u

Ostra amb remenat d'ou i ceba a la Donostiarra - 8€/u

FORMATGES DEL MURRIA A LA CUINA

L'antedecent de les Braves (Cassoleta de patates amb formatge i sobrassada) – 12€

Sant Agustí (botifarra del perol de Cal Rovira rostida amb ou i formatge) – 14€

TARTARS

Tartar de llobarro salvatge, crema agria – 23€
(+8€ amb caviar)

Steak tartar de vedella amb anguila fumada – 23€

PLATILLOS PER COMENÇAR

Ensaladilla del Murria de brandada
de bacallà a la llauna – 9€

Truita de pa amb tomàquet i botifarra - 11€

L'ou com balla: samfaina de bolets, ou poché
i panacotta de carbassa – 14€

Clotxa de tres carns amb romesco de cacao
i herbes fresques - 19€

Crema freda d'ametlles amb llagostins
i muselina de tomàquet - 26€

PLATILLOS PER CONTINUAR

Papillota de llobarro i enciam
amb duxelle de tòfona – 22€

Filet de tonyina amb tomàquet picant i tàperes – 25€

Rap i calamar amb arròs negre - 25€

Mandonguilles al curri i llagostins - 25€

Macarrons de rostit - 15€

Blanqueta de Jarret de Vedella de llet i múrgoles - 29€

Parmiggiana de Fricandó - 23€

Cua de bou escabetxada amb espàrrecs verds i tomàquets - 29€

Filet de Wellington freestyle - 32€

Espatlleta de xai Xisqueta al chartreuse - 34€

*Suplement terrassa 10%



APERITIVO PARA EMPEZAR

Cerveza Spritz (by Llophop) – 6,5€

Ancestral Spritz (by Llophop) – 8€

EL MATRIMONIO

Súper matrimonio de anchoa y boquerón – 4,5€

NIGIRI CATALÀ

Atún – 8€

Atún con caviar – 12€

Wagyu a la llama con pimiento escalivado - 12€

TABLAS

Salmón cortado a mano - 18€

Tabla de 5 quesos – 32€

Tabla mixta de embutidos y quesos – 28€

Plato de jamón Joselito – 27€

OSTRAS

Ostra nº3 de Normandia – 5,5€/u

Ostra con revuelto de huevo y cebolla a la Donostiarra - 8€/u

QUESOS DEL MURRIA EN LA COCINA

El antecedente de las bravas (Cazuelita de patatas con queso y sobrasada) – 12€

Sant Agustí (butifarra del perol de Cal Rovira con huevo y queso) – 14€

TARTARS

Tartar de lubina salvaje, crema agria – 23€

(+8€ con caviar)

Steak tartar de filete de ternera con anguila ahumada – 23€

PLATILLOS PARA EMPEZAR

Ensaladilla del Murria de brandada

de bacalao a la llauna – 9€

Crema fría de almendras con langostinos y

muselina de tomate - 26€

L'ou com balla: samfaina de setas, huevo poché

y panacotta de calabaza – 14€

Clotxa de tres carnes con romesco de cacao

y hierbas frescas - 19€

Tortilla de pan con tomate y butifarra - 11€

PLATILLOS PARA CONTINUAR

Papillota de lubina, lechuga

con duxelle de trufa – 22€

Filete de atún con tomate picante y alcaparras – 25€

Calamar y colitas de rape con arroz negro - 25€

Albóndigas al curry y langostinos - 25€

Macarrones de rostit - 15€

Blanqueta de Jarrete de ternera de leche y colmenillas - 29€

Parmiggiana de Fricandó - 23€

Rabo de toro escabechada con espárragos verdes y tomates - 29€

Filete Wellington freestyle - 32€

Cordero Xisqueta al chartreuse - 34€

*Suplemento terraza 10%



DRINKS TO START

Beer Spritz (by Llophop) – 6,5€
Ancestral Spritz (by Llophop) – 8€

PAIRS

Pair of anchovies (one salted, one in vinegar) – 4,5€

CATALAN NIGIRI

Tuna – 8€
Tuna and caviar – 12€
Flamed Wagyu with roasted bell pepper - 12€

PLATES

Hand cutted salmon - 18€
Plate of 5 cheeses – 32€
Mixed platter of cold meats and cheeses – 28€
Plate of “Joselito” ham – 27€

OYSTERS

Oyster nº3 from Normandie – 5,5€/u
Oyster with scrambled egg and onion a la Donostiarra - 8€/u

MURRIA CHEESES IN THE KITCHEN

What came before the “Bravas potatoes” (potato casserole with cheese and sobrasada) – 12€
Sant Agustí (Crispy sausage from Cal Rovira with egg and cheese) – 14€

TARTARS

Wild sea bass tartar, sour cream – 23€
(+8 with caviar)
Steak tartar of beef filet with smoked eel – 23€

STARTERS

Murria cold salad – 9€
Cold almond cream with
prawns and tomato mousseline - 26€
L’ou com balla: mushroom samfaina, poached
egg and pumpkin panacotta – 14€
Clotxa: Three types of meats inside of bread with
cacao romesco sauce and fresh herbs - 19€
Tomato bread omelet with sausage - 11€

MAIN COURSE

Papillote of sea bass and lettuce
with truffle duxelle – 22€
Tuna steak with spicy tomato and capers – 25€
Monkfish tail and squid with black rice - 25€
Meatballs with curry and prawns - 25€
Gratinated macaronis with roasted meat - 15€
Veal shank with morels - 29€
Fricandó with parmigiana - 23€
Freestyle Wellington - 32€
Lamb shoulder with chartreuse - 34€
Marinated oxtail with green asparagus and tomatoes - 29€

*Terrace supplement 10%