



CARTA - CARTA - MENU - CARTE

Escoja su idioma
Esculli el seu idioma
Choose your language
Chosissez votre langue

Español



Català



English



Français





Nuestros Menús



Clàssic

*Selección de los clásicos
elegidos por los clientes de unlugar*

ENTRANTES para compartir

- Pan de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra picual
- Tomates de proximidad, olivas de kalamata y cóctel de cebolla encurtida
- Patatas Baby braseadas con nuestra salsa brava ahumada
- Mejillones ahumados con salsa de hierbas y vino blanco D.O. Penedés

PRINCIPALES a elegir

- Lomo de lubina fresca con verduras braseadas
- Raviolis de alcachofa, curry suave de verduras y leche de coco
- Entraña catalana.
(guarnición a elegir)
- Entrecot de Angus (sup 5 €)
(guarnición a elegir)

POSTRES elegir

- Trufas de la casa
(2 unidades)
- Tarta de limón

€ 32 por persona (IVA incluido)
mínimo dos personas - bebida no incluida

Expressiu

*La expresión gastronómica
de nuestro chef*

ENTRANTES para compartir

- Pan cristal con tomate de colgar y aceite de oliva picual virgen extra
- Burrata inyectada con pesto de rúcula y tomatitos cherry km0
- Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho
- Gambones al Jospier marinados en salsa cítrica con alioli de ponzu

PRINCIPALES a elegir

- Raviolis de carrillera de ternera estofada, con salsa trufada
- Tataki de atún rebozado en sésamo con vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi
- Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza
- Solomillo angus braseado con salsa café Paris
(guarnición a elegir)

POSTRE













elegir de la carta

€ 45 por persona (IVA incluido)
mínimo dos personas - bebida no incluida








CARTA

para comenzar...


Pan cristal con tomate de colgar y aceite de oliva picual virgen extra 	3,50€
Hummus de remolacha con "tierra" de olivas de kalamata y crudités   	7,90€
Patatas Baby braseadas con nuestra salsa brava ahumada  	6,70€
Croquetas caseras (unid.)	2,50€
-Sepia y calamar	
-Jamón ibérico	
Empanadas caseras (unid.)	3,30€
-Mezcla de quesos y cebolleta tierna 	
-Carne criolla receta del chef Nico Limarino	
Steak tartar de solomillo angus	19,50€
Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho	17,50€
Gambones al Josper marinados en salsa cítrica con alioli de ponzu 	14,70€
Pulpo a la brasa con chimichurri y cremoso de patata 	19,50€
Mejillones ahumados con salsa de hierbas y vino blanco D.O. Penedés 	11,90€
Tabla de pescaditos fritos 	14,50€
Ración de pan	2,50€
Pan sin gluten 	3,20€

las ensaladas *(con verduras de proximidad)*



Burrata inyectada con pesto de rúcula y tomatitos cherry km0  	12,90€
Tomates de proximidad , olivas de kalamata y cóctel de cebolla encurtida  	11,70€
Ensalada cesar del mar con cogollos de lechuga, trocitos de lubina rebozada en harina de garbanzos y aliño del mar 	13,30€

las pastas

Ravioles de alcachofa , curry suave de verduras y leche de coco 	13,50€
Ravioles de carrillera de ternera estofada, con salsa trufada.	14,90€
Canelón de pollo de corral asado y setas frescas, gratinado con parmesano	12,90€







las paellas

Precio por persona - mínimo 2 personas todas nuestras paellas están hechas con arroz natural de Pals





Al estilo "marinero" con sepia, calamar y mariscos	23,00€
De la tierra con secreto ibérico y setas frescas de temporada	22,00€
Arroz negro del mar con almejas y alioli de hierbas	21,00€

los pescados

Tataki de atún rebozado en sésamo con vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi	23,90€
Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza 	22,50€
Lomo de lubina fresca con verduras braseadas 	21,70€
Rodaballo entero al horno con patatas baby y aceite de hierbas (para dos personas)	25,90€ P/P

las carnes al Jisper

Muslo de pollo deshuesado a la brasa 	14,90€
Entrecot angus 	25,00€
Solomillo Angus braseado con salsa café parís 	26,50€
Entraña catalana 	20,00€

Elige tu guarnición...

- ensalada de brotes tiernos, tomates km0 y cebolla de Figueres
- patatas baby braseadas
- patatas fritas caseras
- vegetales de proximidad al carbón

Salsas:	2,50€
- salsa criolla con toque de limón	
- chimichurri argentino	
- nuestro alioli de hierbas	

Hamburguesa "Unlugar" 100% ternera angus. Pan brioche artesano, cheddar, gouda, brotes tiernos, tomate y cebolla caramelizada	16,90€
--	--------







para los pequeños

Macarrones a la boloñesa	8,50€
Solomillo de pollo empanado con patatas fritas caseras	9,50€
Hamburguesa Unlugar , ternera argentina con queso cheddar y patatas fritas	10,50€

para finalizar...

Trufas de la casa (2Unid) 	3,00€
El cremoso de Cheesecake 	6,90€
Nuestro Coulant de chocolate con helado de avellanas DelaCrem	8,50€
Tiramisú de crema catalana	6,20€
Apple crumble con helado de vainilla DelaCrem	6,90€
Lemon Pie	6,20€
Copa de Helado 2 sabores	5,90€

DelaCrem
PURO GELATO

Fresa del Maresme - Vainilla - Chocolate - Avellana - Dulce de leche - Pistacho - Stracciatella - Limón -
Fruta de la pasión - Coco de Madagascar - Mango - Nata - Cacahuete con caramelo salado -
Mascarpone con dulce de leche y café





Els Nostres Menús



Clàssic

*Selecció dels clàssics
elegits pels clients de Unlugar*

ENTRANTS a compartir

- Pa vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva picual verge extra
- Tomàquets de proximitat, olives de kalamata i còctel de ceba adobada
- Patates Baby brasejades amb la nostra salsa brava fumada
- Musclos fumats amb salsa d'herbes i vi blanc D.O. Penedès

PRINCIPALS a escollir

- Llom de llobarro fresc amb verdures brasejades
- Raviols de carxofa, curri suau de verdures i llet de coco
- Entranya catalana.
(guarnició a escollir)
- Entrecot angus (sup 5€)
(guarnició a escollir)

POSTRES a escollir

- Tòfones de la casa
(2 unit)
- Pastís Lemon Pie

€ 32 per persona (IVA inclòs)
mínim dues persones - beguda no inclosa

Expressiu

*L'expressió gastronòmica
del nostre xef*

ENTRANTS a compartir

- Pa vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva picual verge extra
- Burrata injectada amb pesto de ruca i tomàquets cherry km0
- Tàrtar de tonyina amb festucs i cruixent de plàtan mascle
- Gambons al Jospet marinats amb salsa cítrica amb allioli de ponzu

PRINCIPALS a escollir

- Raviols de galta de vedella estofada,
amb salsa trufada.
- Tataki de tonyina arrebossat en sèsam amb vinagreta japonesa, saltejat de tirabecs i pak choi
- Salmó amb toc de soja i atzavara sobre saltat d'espàrrecs, bimi i pipes de carbassa
- Filet Angus brasejat amb salsa café Paris
(guarnició a escollir)

POSTRES













- Postre de la carta

€ 45 per persona (IVA inclòs)
mínim dues persones - beguda no inclosa








CARTA

Per començar...


Pa vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva picual verge extra		3,50€
Hummus de remolatxa amb "terra" d'olives de kalamata i cruïdites	  	7,90€
Patates Baby brasejades amb la nostra salsa brava fumada	 	6,70€
Croquetes casolanes (unid.)		2,50€
-Sèpia i calamar		
-Pernil ibèric		
Empanades casolanes (unid.)		3,30€
-Barreja de formatges i ceba tendra		
-Carn criolla recepta del xef Nico Limarino		
Steak tàrtar de filet angus		19,50€
Tàrtar de tonyina amb festucs i cruïxent de plàtan mascle		17,50€
Gambons al Josper marinats amb salsa cítrica amb allioli de ponzu		14,70€
Pop a la brasa amb chimichurri i cremós de patata		19,50€
Musclos fumats amb salsa d'herbes i vi blanc D.O. Penedès		11,90€
Taula de peixets fregits		14,50€
Ració de pa		2,50€
Pa sense gluten		3,20€

les amanides (amb verdures de proximitat)



Burrata injectada amb pesto de ruca i tomàquets cherry km0	 	12,90€
Tomàquets de proximitat , olives de kalamata i còctel de ceba adobada	 	11,70€
Amanida cessar del mar amb cabdells d'enciam, trossets de llobarro arrebossat en farina de cigrons i amaniment del mar		13,30€

les pastes

Raviols de carxofa , curri suau de verdures i llet de coco		13,50€
Raviols de galta de vedella estofada , amb salsa trufada.		14,90€
Caneló de pollastre de corral rostit i bolets frescos, gratinat amb parmesà		12,90€







les paelles

Preu per persona - mínim 2 persones totes les nostres paelles estan fetes amb arròs natural de País







A l'estil "mariner" amb sípia, calamar i marisc	23,00€
De la terra amb secret ibèric i bolets frescos de temporada	22,00€
Arròs negre del mar amb cloïsses i allioli d'herbes	21,00€

els peixos

Tataki de tonyina arrebossat en sèsam amb vinagreta japonesa, saltejat de tirabecs i pak choi	23,90€
Salmó amb toc de soja i atzavara sobre saltat d'espàrrecs, bimi i pipes de carbassa 	22,50€
Llom de llobarro fresc amb verdures brasejades 	21,70€
Llobarro sencer al forn amb patates baby i oli d'herbes (per a dues persones)	25,90€ P/P

les carns al Jospèr

Cuixa de pollastre desossada a la brasa 	14,90€
Entrecot angus 	25,00€
Filet Angus brasejat amb salsa cafè paris 	26,50€
Entranya catalana 	20,00€

Tria la teva guarnició...

- amanida de brots tendres, tomàquets km0 i ceba de Figueres
- patates baby brasejades
- patates fregides casolanes
- vegetals de proximitat al carbó

Salses:	2,50€
- salsa criolla amb toc de llima	
- chimichurri argentí	
- el nostre allioli d'herbes	

Hamburguesa "Unlugar" 100% vedella angus. Pa brioix artesà, cheddar, gouda, brots tendres, tomàquet i ceba caramel·litzada	16,90€
---	--------





* P/P - Preu per Persona



Per als nens

Macarrons a la bolonyesa	8,50€
Filet de pollastre arrebossat amb patates fregides casolanes	9,50€
Hamburguesa Unlugar , vedella angus amb formatge cheddar amb patates fregides casolanes	10,50€

Per finalitzar...

Tòfones de la casa (2Unid) 	3,00€
El cremós de Cheesecake  <small>gluten free</small>	6,90€
El nostre Coulant de xocolata amb gelat d'avellanes DelaCrem	8,50€
Tiramisú de crema catalana	6,20€
Apple crumble amb gelat de vainilla DelaCrem	6,90€
Lemon Pie	6,20€
Copa de Gelat 2 sabors	5,90€

DelaCrem
PURO GELATO

Maduixa del Maresme - Vainilla - Xocolata - Avellana - Dolç de llet - Festuc - Stracciatella - Llimona - Fruita de la passió - Coco de Madagascar - Màneg - Nata - Cacauet amb caramel salat - Mascarpone amb dolç de llet i cafè





Tasting Menus



Clàssic

*Selection of the classics
chosen by unlugar customers*

STARTERS to share

- Crystal bread with hanging tomato and extra virgin picual olive oil
- Locally farmed tomatoes, kalamata olives and pickled onion cocktail
- Baby potatoes braised with our smoked brava sauce
- Smoked mussels with herb sauce and white wine D.O. Penedes

MAINS to choose from

- Fresh sea bass loin with braised vegetables
- Artichoke ravioli, mild vegetable curry and coconut milk
- Catalan skirt steak (garnish of your choice)
- Angus entrecôte (sup €5) (garnish to choose)

DESSERTS to choose

- House truffles (2 units)
- Lemon pie

€32 per person (VAT included)
minimum two people
drinks not included

Expressiu

*The gastronomic expression
from our chef*

STARTERS to share

- Crystal bread with hanging tomato and extra virgin picual olive oil
- Burrata injected with arugula pesto and cherry tomatoes km0
- Tuna tartare with pistachios and crunchy plantain
- Josper shrimp marinated in citrus sauce with ponzu aioli

MAINS to choose from

- Braised beef cheek ravioli, with truffle sauce.
- Sesame-battered tuna tataki with Japanese vinaigrette, sautéed snow peas and pak choi
- Salmon with a touch of soy and agave on sautéed asparagus, bimi and pumpkin seeds
- Braised Angus sirloin with Paris coffee sauce (garnish of your choice)

DESSERT




choose from the menu

€ 45 per person (VAT included)
minimum two people
drinks not included








MENU

To start...


Thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil		€3.50
Beetroot hummus with kalamata olives "soil" and crudités	  	€7.90
Braised Baby Potatoes with our smoked brava sauce	 	€6.70
Homemade croquettes (unit)		€2.50
- cuttlefish and squid		
- Iberian ham		
Homemade empanadas (unit)		€3.30
- mixture of cheeses and spring onion		
- creole meat recipe from chef Nico Limarino		
Angus sirloin steak tartar		€19.50
Tuna tartare with pistachio and crispy plantain		€17.50
Josper grilled shrimp marinated in citrus sauce with ponzu aioli		€14.70
Grilled octopus with chimichurri and creamy potato		€19.50
Smoked mussels with herb sauce and white wine D.O. Penedes		€11.90
Platter of fried fish		€14.50
Bread portion		€2.50
Gluten-free bread		€3.20

Salads *(with locally farmed vegetables)*



Burrata injected with arugula pesto and cherry tomatoes km0	 	€12.90
Locally farmed tomatoes , kalamata olives and pickled onion cocktail	 	€11.70
Caesar salad (fish version) with lettuce hearts, pieces of sea bass coated in chickpea flour and sea dressing		€13.30

Pasta

Artichoke ravioli , mild vegetable curry and coconut milk		€13.50
Braised beef cheek ravioli , with truffle sauce.		€14.90
Roasted free-range chicken cannelloni and fresh mushrooms, with parmesan		€12.90








Paellas

Price per person - minimum 2 people all our paellas are made with natural rice from Pals





Seafood style with cuttlefish, squid and seafood	23,00€
From the land with Iberian pork hrooms and fresh seasonal mushrooms	22,00€
Black with clams and aioli of herbs	21,00€

Fish

Tuna tataki in sesame crust with japanese vinaigrette and sautéed and pak choi	€23.90
Salmon with a touch of soy and agave on sautéed asparagus, bimi and pumpkin seeds 	€22.50
Fresh sea bass loin with braised vegetables 	€21.70
Whole baked turbot with baby potatoes and herb oil (for two people) 	€25.90 P/P

Grilled "Josper" Meat

Grilled boneless chicken thigh 	€14.90
Angus ribeye steak 	€25.00
Braised Angus sirloin with Parisian coffee sauce 	€26.50
Catalan skirt steak 	€20.00

compliment your side dish...

- salad of tender sprouts, locally farmed tomatoes and Figueres onions
- braised baby potatoes
- homemade fries
- locally sourced charcoal-grilled vegetables

Sauces:	€2.50
----------------	-------

- creole sauce with a touch of lime
- argentinian chimichurri
- our herb aioli

"Unlugar" hamburger 100% Angus beef. Artisan brioche bread, cheddar, gouda, tender sprouts, tomato and caramelized onion	€16.90
---	--------





* P/P - Price per Person



For the little ones

Macaroni Bolognese	€8.50
Breaded chicken tenderloin with home fries	€9.50
Unlugar burger , Angus beef with cheddar cheese and fries	€10.50

To finish...

Homemade truffles (2 units) 	€3.00
Creamy Cheesecake 	€6.90
Our chocolate coulant with DelaCrem hazelnut ice cream	€8.50
Catalan cream tiramisu	€6.20
Apple crumble with DelaCrem vanilla ice cream	€6.90
Lemon Pie	€6.20
Cup of Ice Cream 2 flavors	€5.90

DelaCrem

PURO GELATO

Maresme strawberry - Vanilla - Chocolate - Hazelnut - Sweet milk - Pistachio - Stracciatella - Lemon - Passion fruit - Madagascar coconut - Mango - Cream - Peanut with salted caramel - Mascarpone with dulce de leche and coffee





Menus dégustation



Clàssic

*Sélection des classiques
choisi par des clients Unlugar*

ENTRÉES à partager

- Pain cristal à la tomate suspendue et à l'huile d'olive extra vierge picual
- Cocktail de tomates locales, olives kalamata et oignons marinés
- Pommes de terre grelots braisées avec notre sauce brava fumée
- Moules fumées avec sauce aux herbes et vin blanc D.O. Penedès

Plat Principal au choix

- Filet de bar frais aux légumes braisés
- Ravioles d'artichauts, curry de légumes doux et lait de coco
- Entrailles catalanes.
(garniture au choix)
- Entrecôte Angus (sup 5 €)
(garniture au choix)

DESSERTS au choix

- Truffes maison (2 unités)
- Gâteau tarte au citron

32 € par personne (TVA incluse)
minimum deux personnes - boisson non
incluse

Expressiu

*L'expression gastronomique
de notre chef*

ENTRÉES à partager

- Pain cristal à la tomate suspendue et à l'huile d'olive extra vierge picual
- Burrata injectée au pesto de roquette et tomates cerises km0
- Tartare de thon aux pistaches et plantain croquant
- Crevettes Jospet marinées dans une sauce aux agrumes avec aioli ponzu

Plat Principal au choix

- Raviolis de joue de bœuf braisée, sauce aux truffes.
- Tataki de thon pané au sésame, vinaigrette japonaise, pois mange-tout sautés et pak choi
- Saumon avec une touche de soja et d'agave sur asperges sautées, bimi et graines de citrouille
- Surlonge Angus braisée, sauce café Paris
(garniture au choix)













DESSERT

- Desserts au menu

45 € par personne (TVA incluse)
minimum deux personnes - boisson non
incluse







CARTE

Pour commencer...


Pain "cristal" grillé et croustillant avec tomates à pendre et huile d'olive extra vierge picual 	3,50 €
Houmous de betterave avec "terre" de olives kalamata et crudités   	7,90 €
Pommes de terre "baby" braisées accompagnées de salsa brava fumée maison  	6,70 €
Croquettes maison (unité) - Seiche et calmar - jambon ibérique	2,50 €
Empanadas maison (unité) - mélange de fromages et ciboule  - viande hachée selon la recette du chef cuisinier Nico Limarino	3,30 €
Tartare de steak Angus	19,50 €
Tartare de thon aux pistaches et plantain croquant	17,50 €
Crevettes Josper marinées dans une sauce aux agrumes avec aioli ponzu 	14,70 €
Poulpe braisé avec "chimichurri" et crèmeuse aux pommes de terre 	19,50 €
Moules fumées avec sauce aux herbes et vin blanc D.O. Penedès 	11,90 €
Plateau de fritures de petits poissons 	14,50 €
Ration de pain	2,50 €
Pain sans gluten 	3,20 €

Salades *(avec des légumes de proximité)*



Burrata injectée au pesto de roquette et tomates cerises km0   	12,90 €
Tomates locales , olives kalamata et oignons marinés  	11,70 €
Salade César de la mer avec cœurs de laitue, morceaux de bar enrobés de farine de pois chiches et vinaigrette marine 	13,30 €

Pâtes

Raviolis aux artichauts , curry doux de légumes et lait de coco 	13,50 €
Raviolis de joue de bœuf braisée , sauce aux truffes.	14,90 €
Cannellonis de poulet fermier rôti et champignons frais, gratiné au parmesan	12,90 €





Paella

Prix par personne - minimum 2 personnes toutes nos paellas sont réalisées avec du riz naturel de Pals



Style fruits de mer avec seiches, calamars et fruits de mer	23,00€
Du terroir avec des porcs ibériques et des champignons frais de saison	22,00€
Noir aux palourdes et aïoli aux herbes	21,00€

Poisson

Tataki de thon en croûte de sésame avec vinaigrette japonaise et sauté et pak choi	23,90 €
Saumon avec une touche de soja et d'agave sur asperges sautées, bimi et graines de citrouille	22,50 €
Filet de bar frais aux légumes braisés	21,70 €
Turbot entier au four avec pommes de terre grelots et huile aux herbes (pour deux personnes)	25,90 € P/P

Viande "Josper" grillée

Cuisse de poulet grillée et désossée	14,90 €
Steak de faux-filet Angus	25,00 €
Surlonge Angus braisée sauce café parisien	26,50 €
Steak de jupe catalane	20,00 €

complimentez votre plat d'accompagnement...

- salade de pousses tendres, tomates cultivées localement et oignons de Figueres
- pommes de terre grelots braisées
- frites maison
- légumes grillés au charbon de bois d'origine locale

Sauces	2,50 €
- sauce créole avec une touche de citron vert	
- chimichurri argentin	
- notre aïoli aux herbes	

Hamburger "Unlugar" 100% bœuf Angus. Pain brioché artisanal, cheddar, gouda, pousses tendres, tomate et oignon caramélisé	16,90 €
--	---------

* P/P - Prix par personne







Pour les enfants

Macaroni à la bolognaise	8,50 €
Filet de poulet pané avec frites maison	9,50 €
Burger Unlugar , bœuf Angus avec fromage cheddar et frites	10,50 €

Pour finir...

Truffes maison (2 unités) 	3,00 €
Gâteau au fromage crémeux 	6,90 €
Notre coulant de chocolat avec glace noisette DelaCrem	8,50 €
Crème catalane au tiramisu	6,20 €
Crumble aux pommes et glace vanille DelaCrem	6,90 €
Tarte au citron	6,20 €
Coupe de glace 2 saveurs	5,90 €

DelaCrem
PURO GELATO

Fraise du Maresme - Vanille - Chocolat - Noisette - Lait sucré - Pistache - Straciatella - Citron - Fruit de la passion - Coco de Madagascar - Mangue - Crème - Cacahuète au caramel salé - Mascarpone à la dulce de leche et café

