



WITTY RESTAURANT

Easy

Anchovies
3 €/u.

Spanish Omelet
7,5 €

Iberico bellota ham
20 €

Ham croquette
3 €/u.

Russian salad
with tuna and breadsticks
10 €

Brittany oysters
black bread and Echiré butter
5 €/u.

Fried Calamari
with citric mayonnaise
14 €

Starters

Burrata salad
with fennel, confit tomato and basil
14 €

Salmorejo
Andalusian soup with tomato, garlic, bread and olive oil
10 €

Apple salad
with yogurt, nuts, roasted celery and assortment of veggies
10 €

Smoked wild salmon
with blinis and garnish
20 €

Aubergine Parmigiana
with black olives, Parmesan and basil and tomato
12 €

White fish Ceviche
with lime, coriander, green onions and avocado
16 €

Club sandwich
chicken, bacon, lettuce and tomato; with French frites
20 €

Rigatoni
with chicken filler
15 €

Linguini aglio olio
with botarga
16 €



WITTY RESTAURANT

Main Course

Roast beef
with mustard sauce and mayonnaise
19 €

Roasted Coquelet
18 €

Pork ribs
with barbecue sauce
16 €

Boeuf bourguignon
braised in red wine
18 €

Steak tartar
with mustard mascarpone
24 €

Veal Tagliata
with rucola
29 €

Beef Wellington
29 €

Cheese Burger 200gr.
With French frites
15 €

Mountain-Lamb chops
with humus
24 €

Fresh fish of the day
with bullabesa sauce and rouille
24 €

Red Mullet
with tomato, oregano and chilli oil
20 €

Side dishes

6 €

Fries with Rosemary

Vegetable Gratin

Mashed potatoes

Basmati rice



WINE LIST

	Bottle	By the glass
CAVA		
DG Viticultors 2012 <i>Chardonnay</i>	25,00 €	5,00 €
Recaredo Reserva Particular Brut Nature 2005 <i>Macabeu, Xarel·lo</i>	72,50 €	
CHAMPAGNE		
Franck Bonville Grand Cru Avize Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	40,00 €	10,00 €
Delamotte Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	52,50 €	
Bollinger Special Cuveé Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Billecart Salmon Reserve Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	95,00 €	
Moët & Chandon Dom Perignon 2006 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	220,00 €	
Roederer Cristal 2009 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	250,00 €	
Böerl & Kroff B Brut 2003 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	500,00 €	
CHAMPAGNE ROSÉ		
Delamotte Rose <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	82,00 €	
Billecart Salmon Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	87,00 €	
WHITE		
Rebels de Batea (Terra Alta) 2016 <i>Garnacha blanca</i>	20,00 €	4,50 €
Silencis (Penedès) 2016 <i>Xarel·lo</i>	20,00 €	4,50 €
Aigles D'Aimery (Languedoc et Rousillon) 2012 <i>Chardonnay</i>	21,00 €	4,50 €
Ratzenberger Bacharacher (Mittelrhein) 2014 <i>Riesling</i>	24,00 €	
Belondrade Quinta Apolonia (Castilla y León) 2016 <i>Verdejo</i>	20,00 €	6,00 €
Chablis Laurent Tribut (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	50,00 €	
Pazo Señorans (Galicia) 2016 <i>Albariño, Rias Baixas</i>	20,00 €	
Vacheron Sancerre (Loire) 2016 <i>Sauvignon Blanc</i>	40,00 €	
Pacalet Puligny Montrachet (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	109,00 €	
Chave Hermitage (Côtes du Rhone) 2007 <i>Marsann</i>	315,50 €	
ROSÉ		
By Ott (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>	30,00 €	6,00 €
Château Puech Haut (Languedoc-Rousillon) 2016 <i>Garnacha, Cinsault</i>	30,00 €	6,00 €
Domaines Ott Château Selle (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	60,50 €	



WINE LIST

	Bottle	By the glass
RED		
Ninín (Ribera del Duero) 2014 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	20,00 €	4,50 €
Emilio Moro (Ribera del Duero) 2015 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	24,00 €	5,00 €
Marques de Murrieta (Rioja) 2013 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	25,00 €	
Domino de Tares Cepas Viejas (Bierzo) 2014 <i>Mencia</i>	25,00 €	
Vespres (Montsant) 2015 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	30,00 €	
Drouhin Laforet (Bourgogne) 2015 <i>Pinot Noir</i>	33,00 €	
Hugas de Batlle Coma Fredosa (Empordà) 2012 <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha</i>	30,50 €	
David Duband Côte de Nuits-Villages (Bourgogne) 2014 <i>Pinot Noir</i>	70,00 €	
Paulliac de Château Latour (Bordeaux) 2009 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	113,00 €	
Vega Sicilia Valbuena 5 (Ribera de Duero) 2008 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	150,00 €	
SPECIALS		
Valdespino Fino Inocente (Jerez) <i>Palomino</i>		7,00 €
Sacristía Ab Manzanilla 1ª Saca (Jerez) <i>Palomino Fino</i>		7,50 €
Niepoort White (Porto) <i>Códega, Rabigato, Viosinho</i>		8,00 €
Château Dereszla Furmint V.T (Tokaji) 2011 <i>Furmint</i>		11,50 €
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos (Tokaji) 2009 <i>Furmint, Hárslevelü, Zéta, Sárgamuskotály</i>		14,00 €
MAGNUMS		
Matador Barceló (Rioja) 2010 <i>Chardonnay, Pino Noir</i>	350,00 €	
Hacienda Monasterio (Ribera del Duero) 2013 <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	185,00 €	
Les Terrasses Vinyes Velles (Priorat) 2014 <i>Samsó, Garnacha</i>	225,00 €	
Miraval Rosé (Provence) 2015 <i>Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle</i>	135,00 €	
Dom Pérignon Moët & Chandon (Champagne) 2005 <i>Pinot Noir</i>	975,00 €	
Böerl & Kroff (Champagne) 1995 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	4.600,00 €	



WITTY

RESTAURANTE

Easy

Anchoas
3 €/u.

Tortilla de patatas
7,5 €

Jamón Ibérico de bellota
20 €

Croqueta de jamón
3 €/u.

Ensaladilla Rusa
con ventresca de bonito y picos
10 €

Ostras de la Bretaña
con pan negro y mantequilla Echiré
5 €/u.

Calamares a la romana
con mayonesa de cítricos
14 €

Entrantes

Ensalada burrata
con hinojo, tomate confitado y albahaca
14 €

Salmorejo
10 €

Ensalada de manzana
con apio, yogurt, nueces, celeri asado y 4 verdes
10 €

Salmón salvaje ahumado
con blinis y guarnición
20 €

Berenjena a la parmesana
con tomate, oliva negra, parmesano y albahaca
12 €

Ceviche de pescado blanco
con lima, cilantro, cebolla tierna y aguacate
16 €

Club sandwich
de pollo, bacon, lechuga y tomate; con patatas fritas
20 €

Rigatoni
rellenos de pollo
15 €

Linguini aglio olio
con botarga
16 €



WITTY

RESTAURANTE

Principales

Roast-beef de ternera
con salsa de mostaza y mayonesa
19 €

Coquelet asada
18 €

Costilla de cerdo
con salsa barbacoa
16 €

Boeuf bourguignon
de ternera braseada al vino tinto
18 €

Tartar de solomillo
con mascarpone de mostaza
24 €

Tagliata de ternera
con rúcula
29 €

Solomillo de ternera Wellington
29 €

Hamburguesa con queso 200gr.
con patatas fritas
15 €

Costillas de Lechal rebozadas
con humus
24 €

Pescado de lonja
con salsa de bullabesa y rouille
24 €

Salmonete de costa
con tomate, orégano y aceite de guindilla
20 €

Guarniciones

6 €

Patatas fritas con romero

Gratin de verduras

Puré de patata

Arroz basmati



CARTA DE VINOS

	Botella	Copa
CAVA		
DG Viticultors 2012 <i>Chardonnay</i>	25,00 €	5,00 €
Recaredo Reserva Particular Brut Nature 2005 <i>Macabeu, Xarel·lo</i>	72,50 €	
CHAMPAGNE		
Franck Bonville Grand Cru Avize Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	40,00 €	10,00 €
Delamotte Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	52,50 €	
Bollinger Special Cuveé Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Billecart Salmon Reserve Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	60,00 €	
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	95,00 €	
Moët & Chandon Dom Perignon 2006 <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	220,00 €	
Roederer Cristal 2009 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	250,00 €	
Böerl & Kroff B Brut 2003 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	500,00 €	
CHAMPAGNE ROSADO		
Delamotte Rose <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	82,00 €	
Billecart Salmon Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	87,00 €	
BLANCOS		
Rebels de Batea (Terra Alta) 2016 <i>Garnacha blanca</i>	20,00 €	4,50 €
Silencis (Penedès) 2016 <i>Xarel·lo</i>	20,00 €	4,50 €
Aigles D'Aimery (Languedoc et Rousillon) 2012 <i>Chardonnay</i>	21,00 €	4,50 €
Ratzenberger Bacharacher (Mittelrhein) 2014 <i>Riesling</i>	24,00 €	
Belondrade Quinta Apolonia (Castilla y León) 2016 <i>Verdejo</i>	20,00 €	6,00 €
Chablis Laurent Tribut (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	50,00 €	
Pazo Señorans (Galicia) 2016 <i>Albariño, Rias Baixas</i>	20,00 €	
Vacheron Sancerre (Loire) 2016 <i>Sauvignon Blanc</i>	40,00 €	
Pacalet Puligny Montrachet (Bourgogne) 2013 <i>Chardonnay</i>	109,00 €	
Chave Hermitage (Côtes du Rhone) 2007 <i>Marsann</i>	315,50 €	
ROSADOS		
By Ott (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah</i>	30,00 €	6,00 €
Château Puech Haut (Languedoc-Rousillon) 2016 <i>Garnacha, Cinsault</i>	30,00 €	6,00 €
Domaines Ott Château Selle (Provence) 2016 <i>Garnacha, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	60,50 €	



CARTA DE VINOS

	Botella	Copa
TINTOS		
Ninín (Ribera del Duero) 2014 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	20,00 €	4,50 €
Emilio Moro (Ribera del Duero) 2015 <i>Tempranillo, Tinto Fino</i>	24,00 €	5,00 €
Marques de Murrieta (Rioja) 2013 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	25,00 €	
Domino de Tares Cepas Viejas (Bierzo) 2014 <i>Mencia</i>	25,00 €	
Vespres (Montsant) 2015 <i>Garnacha Tinta, Samsó</i>	30,00 €	
Drouhin Lafaroet (Bourgogne) 2015 <i>Pinot Noir</i>	33,00 €	
Hugas de Batlle Coma Fredosa (Empordà) 2012 <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha</i>	30,50 €	
David Duband Côte de Nuits-Villages (Bourgogne) 2014 <i>Pinot Noir</i>	70,00 €	
Pauillac de Château Latour (Bordeaux) 2009 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	113,00 €	
Vega Sicilia Valbuena 5 (Ribera de Duero) 2008 <i>Tempranillo, Merlot</i>	150,00 €	
DULCES Y GENEROSOS		
Valdespino Fino Inocente (Jerez) <i>Palomino</i>		7,00 €
Sacristía Ab Manzanilla 1ª Saca (Jerez) <i>Palomino Fino</i>		7,50 €
Niepoort White (Porto) <i>Códega, Rabigato, Viosinho</i>		8,00 €
Château Dereszla Furmint V.T (Tokaji) 2011 <i>Furmint</i>		11,50 €
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos (Tokaji) 2009 <i>Furmint, Hárslevelű, Zéta, Sárgamuskotály</i>		14,00 €
MAGNUMS		
Matador Barceló (Rioja) 2010 <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	350,00 €	
Hacienda Monasterio (Ribera del Duero) 2013 <i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	185,00 €	
Les Terrasses Vinyes Velles (Priorat) 2014 <i>Samsó, Garnacha</i>	225,00 €	
Miraval Rosé (Provence) 2015 <i>Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle</i>	135,00 €	
Dom Pérignon Moët & Chandon (Champagne) 2005 <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	975,00 €	
Böerl & Kroff (Champagne) 1995 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	4.600,00 €	



WITTY

RESTAURANT

Easy

Anxoves
3 €/u.

Truita de patates
7,5 €

Pernil Ibèric de gla
20 €

Croqueta de pernil
3 €/u.

Ensaladilla Russa
amb ventresca i picos
10 €

Ostres de la Bretanya
amb pa negre y mantega Echiré
5 €/u.

Calamars fregits
amb maionesa de citrics
14 €

Entrants

Amanida burrata
amb fonoll, tomaquet confitat i alfàbrega
14 €

Salmorejo
10 €

Amanida de poma
amb api, yogurt, nous y quatre verds
10 €

Salmó salvatge fumat
amb blinis i crème fraiche
20 €

Alberginia a la parmesana
amb tomàquet, oliva negra, parmesà i alfàbrega
12 €

Ceviche de peix blanc
amb llima, coriandre, ceba tendre y alvocat
16 €

Club sandwich
de pollastre, bacó, enciam i tomàquet; amb patates fregides
20 €

Rigatoni
farcits de pollastre
15 €

Linguini aglio olio
amb botarga
16 €



WITTY RESTAURANT

Principals

Roast-beef de vedella
amb salsa de mostassa i maionesa
19 €

Coquelet rostida
18 €

Costelles de porc
amb salsa barbacoa
16 €

Boeuf bourguignon
de vedella rostida amb vi negre
18 €

Steak tartar
amb mascarpone de mostassa
24 €

Tagliata de vedella
amb rúcula
29 €

Filet de vedella Wellington
29 €

Hamburguesa amb formatge 200gr.
amb patates fregides
20 €

Costelles d'anyell arrebossades
amb humus
24 €

Peix de Llotja
amb salsa bullabessa i rouille
24 €

Moll de costa
amb tomàquet, orenga i oli de bitxo
20 €

Guarnicions

6 €

Patates fregides amb romaní

Endivies glassejades

Gratinat de verdures

Purè de patata

Arròs basmati