

- NUESTRA CARTA -

PARA EMPEZAR

Brioche ahumado de steak tartar, mostaza, yema curada y caviar de aceite de romero * 11,5

Roll de tartar de atún rojo, raifort, zanahoria encurtida y cebolleta * 10,9

Bikini de pastrami, queso Bal de broto y mostaza * 12,9

Gilda Público 4,9

Anchoas del Cantábrico 00 con aceite de oliva virgen extra 4,7 (ud.)

Ostra natural 4,9 / Ostra Mimosa 5,5 / Ostra con caviar 9,5

Jamón 100% Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo 26

Tablas de queso artesanos: 3 o 6 variedades a escoger 18,5 / 30

** Opción caviar: 5gr 15*

PLATOS PARA COMPARTIR

Coca de berenjena, jamón de pato, uvas a la brasa y olivas de Kalamata 13,5

Ensaladilla rusa de boquerones y aliño de olivas verdes 12,9

Burratina, salmorejo de frambuesas, caviar de sésamo y muesli 12,9

Tortilla abierta de espinacas a la catalana, sobrasada, queso Mahón y miel de tomillo 9,5

Gamba roja, en su jugo con aceite de guindilla y ajito confitado 35

Croqueta de rabo de toro 4,5

Croqueta de calabacín, pistacho y estragón 3,50

DE NUESTRAS BRASAS Y COCINA DE FUEGO

Chuleta madurada LyO 100 días 13/100g

Piezas de 1 kg aprox. para compartir

Puntas de solomillo y virutas de foie con demiglace y patatitas a la pimienta 28,5

Arroz Público según mercado con tu marisco o pescado a elección

Recomendaciones: Gamba roja y almeja / Carabineros / Pescado a elección

Verduras escalibadas y a la brasa con aceite de finas hierbas 11,5

PESCADO Y MARISCO FRESCO DE LONJA

Pregunte a su camarero por la captura del día y su disponibilidad

Rodaballo, lubina, alfonsiño, escorпора, lenguado

A la Donostiarra / Al pil pil + 2,5

Gambas y Carabineros

Brasa / Al ajillo

Navajas, Almejas o Mejillones:

Al Albariño y aceite de albahaca / Vapor con limón y laurel

Bogavante

A la brasa / Al ajillo / A la Formentera con patatas y huevos fritos

(Todos nuestros productos de mar van por peso y según precio mercado del día.)

GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR NUESTROS PESCADOS Y CHULETÓN

Cogollo con vinagreta, tomatito seco y cebolla tierna osmotizada 4,9 | Papas arrugadas 4,5 |

Piquillos caramelizados y padrones fritos 5,5

QUE NO FALTE

Nuestro pan de trigo sarraceno 3,5

Con mantequilla ahumada 4,5

Con tomate 4

Pan sin gluten 3,5

Este establecimiento cumple con REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, con sus productos de la pesca no cocinados.
En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.

- LA NOSTRA CARTA -

PER COMENÇAR...

Brioche fumat de steak tàrtar, mostassa, rovell curat i caviar d'oli de romaní * 11,5

Roll de tàrtar de tonyina vermella, raïfort, pastanaga encurtida i ceba tendra * 10,9

Bikini de pastrami, formatge Bal de Broto i mostassa * 12,9

Gilda Público 4,9

Anchoves del Cantàbric 00 amb oli d'oliva verge extra 4,7 (ud.)

Ostra natural 4,9 / Ostra Mimosa 5,5 / Ostra amb caviar 9,5

Pernil 100% Ibèric de Gla D.O. Guijuelo 26

Taules de formatge artesà: 3 o 6 varietats a escollir 18,5 / 30

** Opció caviar: 5gr 15*

PLATS PER COMPARTIR

Coca d'albergínia, pernil d'ànec, raïm a la brasa i olives de Kalamata 13,5

Ensaladilla russa de seitons i vinagreta d'olives verdes 12,9

Burratina, salmorejo de gerds, caviar de sèsam i muesli 12,9

Truita oberta d'espínacs a la catalana, sobressada, formatge de Maó i mel de farigola 9,5

Gamba vermella, en el seu suc amb oli de bitxo i all confitat 35

Croqueta de cua de bou 4,5

Croqueta de carbassó, festuc i estragó 3,5

DE LES NOSTRES BRASAS I CUINA DE FOC

Mitjana LyO madurada 100 dies 13/ 100g

Peces d'1 kg aprox. per compartir

Puntes de filet i encenalls de foie amb demiglace i patatetes al pebre 28,5

Arròs Público segons mercat amb el teu marisc o peix a escollir

Recomanacions: Gamba vermella i cloïsses / Carabiners / Peix a escollir

Verdures escalivades i a la brasa amb oli d'herbes aromàtiques 11,5

PEIX I MARISC FRESC DE LLOTJA

Pregunta al teu cambrer per la captura del dia i la seva disponibilitat

Turbot, llobarro, alfonsiño, escórpora, llenguado

A la Donostiarra / Al pil pil + 2,5

Gambes i carabiners

A la brasa / A l'all

Navalles, cloïsses o musclos

A l'albariño i oli d'alfàbrega / Vapor amb llimona i llorer

Llamàntol

A la brasa / A l'all / A la Formentera amb patates i ous ferrats

(Tots els nostres productes del mar es venen al pes i segons preu de mercat del dia)

GUARNICIONS PER ACOMPANYAR ELS NOSTRES PEIXOS I MITJANA

Cabdell d'enciam amb vinagreta, tomàquet sec i ceba tendra osmotitzada 4,9 | Papas arrugadas 4,5 |

Pebrots del piquillo caramel·litzats i padrons fregits 5,5

QUE NO FALTI

El nostre pa de fajol 3,5

Amb mantega fumada 4,5

Amb tomàquet 4

Pa sense gluten 3,5

Aquest establiment compleix amb el REIAL DECRET 1420/2006, de 1 de desembre, amb els seus productes de la pesca no cuinats.
En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària, comunicui-ho al nostre personal.

C. d'Enric Granados, 30, L'Eixample | www.publicobcn.com

- OUR MENU -

APPETIZERS

Smoked brioche with steak tartare, mustard, cured yolk, and rosemary oil caviar * 11,5

Red tuna tartare roll with horseradish, pickled carrot, and spring onion * 10,9

Pastrami bikini sandwich with Bal de Broto cheese and mustard * 12,9

Público Gilda 4,9

Cantabrian anchovies “00” with extra virgin olive oil 4,7 (piece)

Natural oyster 4,9 / Mimosa oyster 5,5 / Oyster with caviar 9,5

100% Acorn-Fed Iberian Ham D.O. Guijuelo 26

Artisan cheese board: choice of 3 or 6 varieties 18,5 / 30

** Optional caviar supplement: 5g 15*

DISHES TO SHARE

Grilled eggplant coca bread with duck ham, flamed-grilled grapes, and Kalamata olives 13,5

Russian salad with anchovies and green olive dressing 12,9

Burrata with raspberry salmorejo, sesame caviar, and muesli 12,9

Open spinach omelette “Catalan style” with sobrasada, Mahón cheese, and thyme honey 9,5

Red prawn in its own juice with chili oil and confit garlic 35

Oxtail croquette 4,5

Zucchini, pistachio, and tarragon croquette 3,5

FROM OUR KITCHEN, FROM OUR GRILL

LyO 100-day dry-aged beef chop 13/ 100g
Approx. 1 kg pieces for sharing

Beef tenderloin tips and foie shavings with demi-glace and peppered baby potatoes 28,5

Público Rice (market-style), with your choice of seafood or fish
Recommendations: Red prawn and clams / Scarlet shrimp / Fish of choice

Chargrilled and roasted seasonal vegetables with herb oil 11,5

FRESH FISH AND SEAFOOD FROM THE MARKET

Ask your waiter about today's catch and availability

Turbot, sea bass, alfonsino, scorpionfish, sole
Donostia-style or pil-pil style + 2,5

Prawns and scarlet shrimp
Grilled / With garlic

Razor clams, clams, or mussels
With Albariño wine and basil oil / Steamed with lemon and bay leaf

Lobster
Grilled / With garlic / Formentera-style with potatoes and fried eggs

(All our seafood products are sold by weight and priced according to the daily market rate)

SIDES TO ACCOMPANY OUR FISH AND BEEF CHOP

Little gem lettuce with vinaigrette, sun-dried tomato, and osmotized spring onion 4,9 | Canarian wrinkled potatoes 4,5 | Caramelized piquillo peppers and fried Padrón peppers 5,5

A MUST

Our buckwheat bread 3,5

With smoked butter 4,5

With tomato 4

Gluten-free bread 3,5

This establishment complies with ROYAL DECREE 1420/2006, of December 1, regarding its uncooked fish products.
In case of allergy or food intolerance, please inform our staff.

C. d'Enric Granados, 30, L'Eixample | www.publicobcn.com

- NOTRE CARTE -

POUR COMMENCER...

Brioche fumé au steak tartare, moutarde, jaune d'œuf mariné et caviar d'huile de romarin * 11,5

Rouleau de tartare de thon rouge avec raifort, carotte marinée et oignon nouveau * 10,9

Croque pastrami, fromage Bal de Broto et moutarde* 12,9

Gilda Público 4,9

Anchois cantabriques 00 à l'huile d'olive vierge extra 4,7 (pièce)

Huître naturelle 4,9 / Huître Mimosa 5,5 / Huître au caviar 9,5

Jambon Ibérique 100% Bellota A.O.C. Guijuelo 26

Plateaux de fromages artisanaux 18,5 / 30

** Option caviar: 5g 15*

PLATS À PARTAGER

Coca de pain grillé à l'aubergine, jambon de canard, raisins grillés et olives de Kalamata 13,5

Salade russe aux anchois et vinaigrette aux olives vertes 12,9

Burrata, salmorejo aux framboises, caviar de sésame et muesli 12,9

Omelette ouverte aux épinards « à la catalane » avec sobrassada, fromage de Mahón et miel de thym 9,5

Gambas rouges dans leur jus, huile de piment et ail confit 35

Croquette de queue de bœuf 4,5

Croquette de courgette, pistache et estragon 3,5

DE NOTRE GRILL ET CUISINE AU FEU DE BOIS

Côte de bœuf maturée LyO 100 jours 13/ 100g
pièces d'environ 1 kg à partager

Morceaux de filet de bœuf et copeaux de foie gras avec
demi-glace et petites pommes de terre au poivre 28,5

Riz Público selon le marché avec votre choix de fruits de mer ou de poisson
Recommandations : Gambas rouges et palourdes / Crevettes rouges / Poisson au choix

Légumes de saison grillés et rôtis à l'huile d'herbes aromatiques 11,5

POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS DU MARCHÉ

Demandez à votre serveur pour la pêche du jour et sa disponibilité

Turbot, loup de mer, alfonsino, rascasse, sole
À la donostienne / À la pil-pil + 2,5

Gambas et crevettes rouges
Grillées / À l'ail

Couteaux, palourdes ou moules
À l'albariño et huile de basilic / Vapeur avec citron et laurier

Homard
Grillé / À l'ail / Façon Formentera avec pommes de terre et œufs frits

(All our seafood products are sold by weight and priced according to the daily market rate)

ACCOMPAGNEMENTS POUR NOS POISSONS ET CÔTE DE BŒUF

Laitue sucrine avec vinaigrette, tomate séchée et oignon nouveau osmosé 4,9 | Pommes de terre
« papas arrugadas » 4,5 | Piquillos caramélisés et piments de Padrón frits 5,5

INCONTOURNABLE

Notre pain de sarrasin 3,5

Avec beurre fumé 4,5

Avec tomate 4

Pain sans gluten 3,5

Cet établissement est conforme au DÉCRET ROYAL 1420/2006, du 1er décembre, concernant ses produits de la pêche non cuits.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel.

C. d'Enric Granados, 30, L'Eixample | www.publicobcn.com