

**Bienvenidas
al
Maleducacat**

Para picar

Anchoa Codesa de Laredo 2,90 / filete

Paletilla ibérica "Maldonado" 100% de bellota (80gr.) 19,50

Ostra "*Fine de Claire n° 2*" de Thierry:

- al natural con limón y pimienta 4,50
- con gazpacho de piparra y hierbas 5,20
- escabechada en jugo de pollo asado 5,50

Tostadita de tartar de gamba blanca, emulsión de sus cabezas, salicornia y vinagre Tosazu 5,70

Brioche planchado, *steak* tartar, papada ibérica y yema de huevo ahumada 5,70

Croqueta de jamón ibérico de bellota 3,00

Coca de crudo de calamar, papada ibérica curada, vinagreta de su jugo y pimiento rojo confitado 5,70

Rollito crujiente de civet de jabalí ligado al chocolate 5,70

Nuestro pan

Coca de "Folgueroles" con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 3,90

Pan ecológico "El Raiguer" 2,50

Pan sin gluten "Triticum" 3,00

Platillos a compartir

Setas de temporada escabechadas, crema de chirivía,
queso Idiazabal, escarola y granada 19,50

Puerros templados, vinagreta de avellana, mató,
tomates secos y limón 16,80

Fideos a la cazuela con costilla de cerdo ibérico,
tripita de bacalao y alguna seta 23,50

Tendones de ternera estofados, merluza de pincho frita,
vinagre de calamansi y piparras 22,50

Pequeño arroz seco, tartar de gamba roja de Palamós, emulsión
de sus cabezas y *carpaccio* de pies de cerdo
(homenaje a Els Tinars) 25,50

Tartar de tomate "Paolo Petrilli", caballa marinada a la llama,
stracciatella de burrata y picada de piñones y albahaca 18,50

Steak tartar de vaca ecológica "Cal Tomàs",
chile Chipotle y yema de huevo ahumada 19,50

Espalda de cordero ecológico raza "Xisqueta", cremoso de Le Gruyère AOP,
mató, tomates confitados y albahaca 27,00

Mollejas de ternera asadas, parmentier, mostaza,
acelgas salteadas y setas de temporada 24,00

Rib eye de vaca "Discarlux" madurada 40 días 13,50€ / 100gr.