

**Benvingudes
al
Maleducat**

Per a picar

Anxova Codesa de Laredo 2,90 / filet

Espatlla ibèrica "Maldonado" 100% de gla (80gr.) 19,50

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

- al natural amb llimona i pebre 4,50
- amb gaspatxo de piparra i herbes 5,20
- escabetxada en suc de pollastre rostit 5,50

Torradeta de tàrtar de gamba blanca, emulsió dels seus caps, salicòrnia i vinagre Tosazu 5,70

Brioix planxat, *steak* tàrtar, cansalada de coll ibèrica i rovell d'ou fumat 5,70

Croqueta de pernil ibèric de gla 3,00

Coca de cru de calamar, cansalada de coll ibèrica curada, vinagreta del seu suc i pebrot vermell confitat 5,70

Rotllet cruixent de civet de porc senglar lligat a la xocolata 5,70

El nostre pa

Coca de "Folgueroles" amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra 3,90

Pa ecològic "El Raiguer" 2,50

Pa sense gluten "Triticum" 3,00

“Platillos” a compartir

Bolets de temporada escabetxats, crema de xirivia,
formatge Idiazabal, escarola i magrana 19,50

Porros tebis, vinagreta d'avellana, mató,
tomàquets secs i llimona 16,80

Fideus a la cassola amb costella de porc ibèric,
tripeta de bacallà i algun bolet 23,50

Tendons de vedella estofats, lluç de palangre fregit,
vinagre de calamansi i piparres 22,50

Petit arròs sec, tàrtar de gamba vermella de Palamós,
emulsió dels seus caps i *carpaccio* de peus de porc
(homentage a Els Tinars) 25,50

Tàrtar de tomàquet “Paolo Petrilli”, verat marinat a la flama,
stracciatella de burrata i picada de pinyons i alfàbrega 18,50

Steak tàrtar de vaca ecològica “Cal Tomàs”,
xili chipotle i rovell d'ou fumat 19,50

Espatlla de xai ecològic raça “Xisqueta”, cremós de Le Gruyère AOP,
mató, tomàquets confitats i alfàbrega 27,00

Lletons de vedella rostits, parmentier, mostassa,
bledes saltejades i bolets de temporada 24,00

Rib eye de vaca “Disclarlux” madurada 40 dies 13,50€ / 100gr.