

# **Benvingudes al Maleducat**

# Para picar

Anchoa del Cantábrico 00 sobada a mano 5,5 / 2 filetes



Paletilla ibérica "Maldonado" 100% de bellota (80gr.) 19,5

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

· al natural con limón y pimienta 4,9



· con gazpacho de piparra y hierbas 5,5



· escabechada en jugo de pollo asado 5,9



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



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



Croqueta de jamón ibérico de bellota 3



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



Rollito crujiente de "rustido" a la catalana, ciruelas y piñones 4,5



## Nuestro pan

Coca de "Folgueroles" con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra 3,9



Pan ecológico "El Raiguer" 2,5



Pan sin gluten "Triticum" 3



# Platillos a compartir

Alcachofas del Prat confitadas, crema de tupinambo, guisantes del Maresme, romesco y vinagreta de naranja 18,5



Puerros templados, vinagreta de avellana, mató, tomates secos y limón 17,5



Fideos a la cazuela con costilla de cerdo ibérico, tripita de bacalao y alguna seta 22,5



Tendones de ternera estofados, merluza de pincho frita, vinagre de calamansi y piparras 21,5



Pequeño arroz seco, tartar de gamba roja de Palamós, emulsión de sus cabezas y carpaccio de pies de cerdo (homenaje a Els Tinars) 25,5



Tartar de tomate "Paolo Petrilli", caballa marinada a la llama, straciatella de burrata y picada de piñones y albahaca 18,5



Steak tartar de vaca ecológica "Cal Tomàs", chile Chipotle y yema de huevo ahumada 19,5



Pluma de cerdo ibérico, crema fina de ajos confitados, pimienta roja escalivada, berros y mostazas 27,5



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



Rib eye de vaca "Disclarlux" madurada 40 días 13,5 / 100gr.



Morro de bacalao confitado, judía de Santa Pau, alcachofa, "cherrys" confitados y limón 25,5



Ensaladilla Cremosa de Patata con huevo frito, alcachofas, gambita roja y suquet de sus cabezas 23,5



Pequeños guisantes del Maresme, panceta ibérica curada y fondo de gallina y jamón ibérico 35



Maccheroni, crema de foie gras y colmenillas 28,5



Tartar de atún rojo *bluefin*, yema de huevo ahumada, miso y encurtidos 22,5



# Postres

Maracuyá, coco y albahaca 8,50



Tarta de queso "Tou dels Til·lers" con helado de Kéfir y lima 8,50



Chocolate, caramelo salado, café y Baileys 8,50



Cremoso de haba Tonka, sablé breton, fresón del Maresme, almendra y limón 8,50

