Bienvenidas 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

Precios en € con IVA incluído

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, stracciatella 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, pimiento rojo escalivado, berros y mostazas 27,5

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

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