

**Bienvenidas  
al  
Maleducacat**

## Para picar

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

Jamón ibérico "Maldonado"  
100% bellota cortado a mano (80gr.) 28

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

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

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

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,  
pimiento rojo escalivado, berros y mostazas 27,5

Mollejas de ternera asadas, parmentier, mostaza,  
tomates confitados y setas de temporada 24

Rib eye de vaca "Discarlux" madurada 40 días 14,5 / 100gr.