

**Bienvenidas
al
Maleducacat**

Para picar

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

Jamón ibérico 100% bellota cortado a mano (80gr.) 22

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 5,9

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" 2,9

Pan sin gluten "Triticum" 3

Platillos a compartir

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

Esqueixada de morro de bacalao a nuestra manera 18

Garbanzos al pil pil, butifarra negra de "Cal Rovira", cococha de
bacalao en tempura 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 21

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 24,5

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