

**Benvingudes
al
Maleducat**

Per a picar

Anxova del Cantàbric 00 preparada a mà 5,5 / 2 filets

Pernil ibèric 100% de gla, tallat a mà (80gr.) 22

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

- al natural amb llimona i pebre 4,9
- amb gaspatxo de piparra i herbes 5,5
- escabetxada en suc de pollastre rostit 5,9

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

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

Croqueta de pernil ibèric de gla 3

Coca de cru de calamar, cansalada de coll ibèrica curada, vinagreta del seu suc i pebrot vermell confitat 5,9

Rotllet cruixent de rostit a la catalana, prunes i pinyons 4,5

El nostre pa

Coca de "*Folgueroles*" amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra 3,9

Pa ecològic "*El Raiguer*" 2,9

Pa sense gluten "*Triticum*" 3

“Platillos” a compartir

Porros tebis, vinagreta d'avellana, mató,
tomàquets secs i llimona 17,5

Esqueixada de morro de bacallà a la nostra manera 18

Cigrons al *pil pil*, botifarra negra de “Cal Rovira”, cocotxa de
bacallà en tempura i algun bolet 22,5

Tendons de vedella estofats, lluç de palangre fregit,
vinagre de calamansi i piparres 21,5

Petit arròs sec, tàrtar de gamba vermella de Palamós, emulsió
dels seus caps i *carpaccio* de peus de porc (homentage a Els Tinars) 25,5

Tàrtar de tomàquet “Paolo Petrilli”, verat marinat a la flama,
stracciatella de burrata i picada de pinyons i alfàbrega 18,5

Steak tàrtar de vaca ecològica “Cal Tomàs”,
xili chipotle i rovell d'ou fumat 21

Ploma de porc ibèric, crema fina d'alls confitats,
pebrot vermell escalivat, créixens i mostasses 27,5

Lletons de vedella rostits, parmentier, mostassa,
tomàquets confitats i bolets de temporada 24,5

Rib eye de vaca “Discarlux” madurada 40 dies 14,5 / 100gr.