



MENÚ GRUPOS

Volem cuidar els disfrutones amb una experiència gastronòmica per a sucar-hi pa i de sobretaula ben llargues. Volem que facis d'això casa teva, tant si ets un habitual o només estàs de pas. Aquí tens un espai trapella i acollidor on et pots tacar, llepar els dits i alçar la veu. Una casa de menjar, desvergonyida, on menjar bé. Així que vine, si et ve de gust, passa, que sempre seràs benvingut. Ens trobaràs al barri de Sant Antoni de Barcelona, al carrer Manso 54 / 936046753. El nostre web és maleducat.es i a Instagram som [@maleducat](https://www.instagram.com/maleducat).

Menú **Discreto**

39.-

Para picar

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

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

Croqueta de Jamón Ibérico de bellota

A compartir

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

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

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

Postres

Maracuyá, coco y albahaca

Chocolate, caramelo salado, café y Baileys

Menú **Maleducad**

45.-

Para picar

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

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

Croqueta de Jamón Ibérico de bellota

A compartir

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

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

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

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

Postres

Maracuyá, coco y albahaca

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

Menú **Indiscreto**

55.-

Para picar

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

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

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

Croqueta de Jamón Ibérico de bellota

A compartir

Tartar de tomate "Paolo Petrilli", caballa marinada a la llama, *stracciatella* de burrata y picada de piñones y albahaca

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

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

Pluma de cerdo ibérico, crema fina de ajos confitados, pimiento rojo escalivado, berros y mostazas

Postres

Maracuyá, coco y albahaca

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

Condiciones:

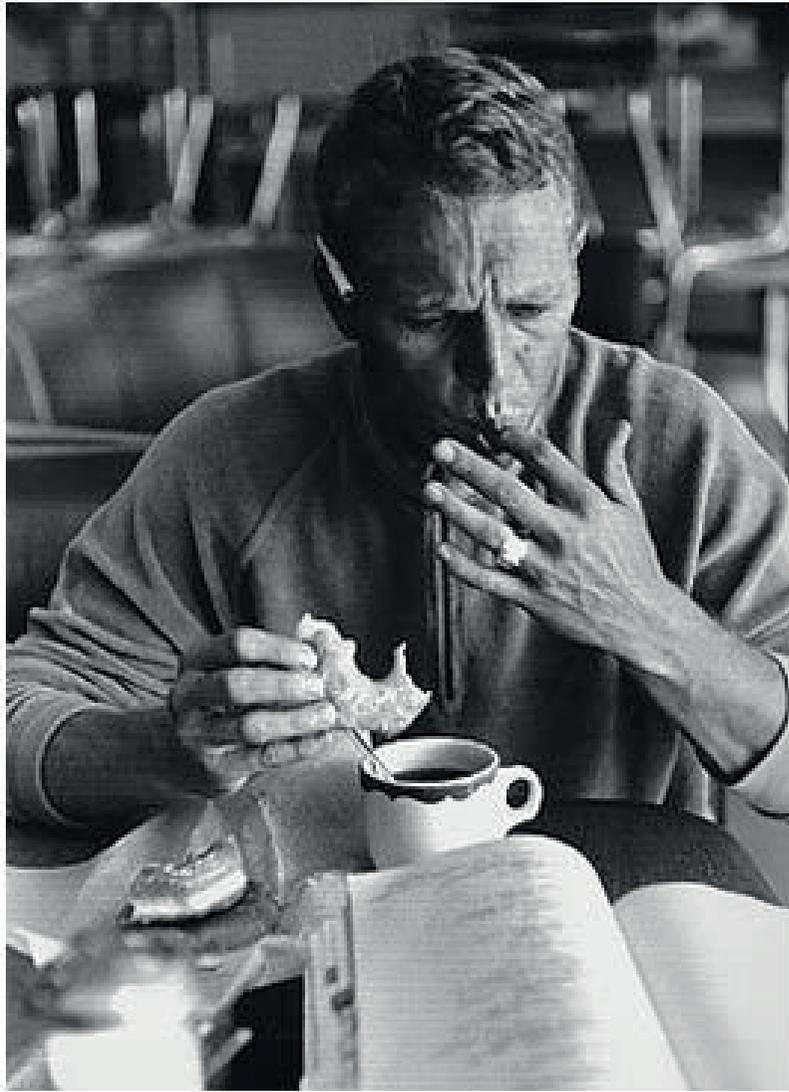
- Precio en € por persona (con IVA incluido) sin bebida
- Las cantidades se ajustan según el número de comensales
- Modificación de plato/s bajo acuerdo previo y sujeto a suplemento
- Los platos del menú son a compartir (no se hacen platos individuales)

COMIDA

- Precio en € por persona (con IVA incluido) sin bebida
- Las cantidades se ajustan según el número de comensales
- Modificación de plato/s bajo acuerdo previo y sujeto a suplemento
- Los platos del menú son a compartir (no se hacen platos individuales)
 - Todos los comensales deben escoger el mismo menú

BEBIDA

- Precio en € por persona (con IVA incluido)
- Media botella por persona (a escoger entre las opciones)
 - Agua y cafés incluidos
- Refrescos, cervezas y otras bebidas se cobran a parte
 - Mínimo 3 personas para menú bebida
- No hace falta que todo el grupo haga menú bebida



chuparse los dedos

**dicho de aquel acto reflejo
humano fruto de una
explosión de sabores**

Maleducats