



MENÚ GRUPS

Volem cuidar els disfrutones amb una experiència gastronòmica per a sucar-hi pa i de sobretalles 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 **Discret**

39.-

Per a picar

Coca de "Folgueroles" amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

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

Croqueta de pernil ibèric de gla

A compartir

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

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

Lletons de vedella rostits, parmentier, mostassa, bledes saltejades i bolets de temporada

Postres

Maracuià, coco i alfàbrega

Xocolata, caramel salat, cafè i Baileys

Menú **Maleducat**

45.-

Per a picar

Coca de "Folgueroles" amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

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

Croqueta de pernil ibèric de gla

A compartir

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

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

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

Lletons de vedella rostits, parmentier, mostassa, bledes saltejades i bolets de temporada

Postres

Maracuià, coco i alfàbrega

Pastís de formatge Tou dels Til·lers amb gelat de Kéfir i llima

Menú **Indiscret**

55.-

Per a picar

Coca de "Folgueroles" amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

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

Rotllet cruixent de rostit a la catalana, prunes i pinyons

Croqueta de pernil ibèric de gla

A compartir

Tàrtar de tomàquet "Paolo Petrilli", verat marinat a la flama, stracciatella de burrata i picada de pinyons i alfàbrega

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

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

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

Postres

Maracuià, coco i alfàbrega

Pastís de formatge Tou dels Til·lers amb gelat de Kéfir i llima

Condicions:

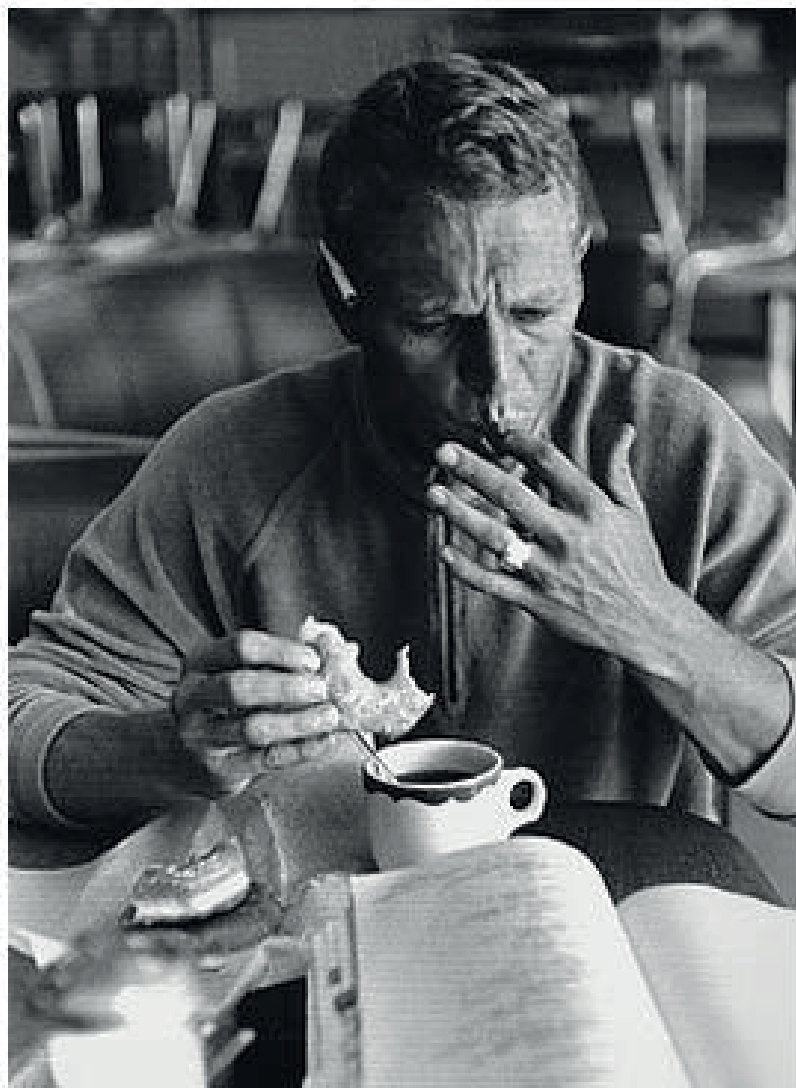
- Preu en € per persona (ambIVA inclòs) sense beguda
- Les quantitats s'ajusten segons el número de comensals
- Modificació de plat/s sota acord previ i subjecte a suplement
- Els plats del menú són a compartir (no es fan plats individuals)

MENJAR

- Preu en € per persona (amb IVA inclòs) sense beguda
- Les quantitats s'ajusten segons el número de comensals
- Modificació de plat/s sota previ acord i subjecte a suplement
- Els plats del menú són a compartir (no es fan plats individuals)
- Tots els comensals han d'escollir el mateix menú

BEGUDA

- Preu en € per persona (amb IVA inclòs)
- Mitja ampolla per persona (a escollir entre les opcions)
- Aigua i cafès inclosos
- Refrescos, cerveses i altres begudes es cobren a part
- Mínim 3 persones per a menú beguda



lleparse els dits

**dit d'aquell acte reflex
humà fruit d'una
explosió de sabors**

Maleducat