

**Bienvenidas
al
Maleducacat**

Para picar

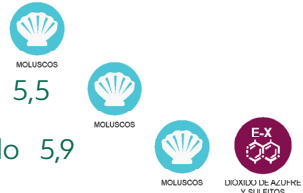
Anchoa del Cantábrico 00 sobada a mano 5,5 / 2 filetes



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

Ostra "Fine de Claire nº 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 estofados con setas de temporada, butifarra negra de Cal Rovira, cococha de bacalao en tempura 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, stracciatella 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, acelgas al ajillo y setas de temporada 24,5



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



Carrilleras de jabalí guisadas al vino rancio, gnocchis, salvia y alguna seta 29



Raya con jugo de ibéricos ahumada, chirivía y ajo negro 26



Huevo frito del calaf, Patata al mortero, butifarra de perol de "Cal Rovira" y trufa negra melanosporum 25,5



Crudo de vieira curada, alcachofas del prat, ajo confitado, estragón y jugo de tuétano escabechado 24,5



Maccheroni a la carbonara de queso "Bauma" serrat de oveja y trufa negra Melanosporum 28,5



Postres

Maracuyá, coco y albahaca 8,50



Tarta de queso "Tou dels Til·lers" con helado de Kéfir y lima 8,50



Chocolate, caramelo salado, café y Baileys 8,50



Cremoso de haba Tonka, sablé breton, fresón del Maresme, almendra y limón 8,50

