

**Bienvenidas  
al  
Maleducacat**

# Para picar

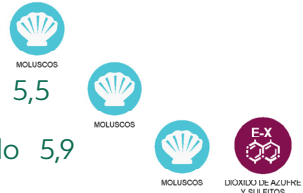
Anchoa del Cantábrico 00 sobada a mano 5,5 / 2 filetes



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



Pequeño guisante del Maresme, butifarra negra de "Cal Rovira" y tripa de bacalao 36



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, 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 con colmenillas a la crema de foie gras 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

