

**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.) 26

Ostra "*Fine de Claire n° 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

**A tus órdenes, Chef**  
a compartir 3 snacks, 5 platillos, 2 postres

49 p.p

Bebidas, pan y café no incluidos

## Platillos a compartir

Puerros templados, vinagreta de avellana, mató,  
tomates secos y limón 17,5

Tartar de tomate "Paolo Petrilli", caballa marinada a la llama,  
*stracciatella* de burrata y picada de piñones y albahaca 18,5

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

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

Tendones de ternera estofados, merluza de pincho frita,  
vinagre de calamansi y piparras 21,5

*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.