

Maleducat

Queremos cuidar a los disfrutones con una experiencia gastronómica para mojar pan y largas sobremesas. Queremos que hagas de esto como tú casa, tanto si eres habitual o sólo estás de paso. Aquí tienes un lugar travieso y acogedor donde te puedes manchar, relamer los dedos y levantar la voz. Una casa de comidas, desvergonzada, donde comer bien.

Así que ven, si te apetece, pasa, que siempre serás bienvenido.



Menú **Discreto** 39.-

Para picar

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

Croqueta de jamón ibérico de bellota

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

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

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

Postres

Maracuyá, coco y albahaca

Chocolate, caramelo salado, café y Baileys

Condiciones:

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

Menú **Maleducat** 45.-

Para picar

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

Coca de crudo de calamar, papada ibérica curada,
vinagreta de su jugo y pimiento rojo confitado

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

Raya con jugo de ibéricos ahumados, chirivía y ajo negro

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

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 previo acuerdo y sujeta a suplemento
- Los platos del menú son a compartir (no se hacen platos individuales)

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 previo acuerdo y sujeta a suplemento
- Los platos del menú son a compartir (no se hacen platos individuales)