

Menú **Discret**

39.-

Per a picar

Coca de “Folgueroles” amb tomàquet de penjar i oli d’oliva verge extra

Croqueta de pernil ibèric de gla

Rotllet cruixent de rostit a la catalana, prunes i pinyons

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

Lletons de vedella rostits, parmentier, mostassa, bledes al allet i bolets de temporada

Postres

Maracuià, coco i alfàbrega

Xocolata, caramel salat, cafè i Baileys

Condicions:

- Preus en € per persona (amb IVA inclòs) sense beguda
- Les quantitats s’ajusten segons el número de comensals
- Modificació de plats sota previ acord i subjecte a suplement
- Els plats del menú son a compartir (no es fan plats individuals)

Maleducat

Volem cuidar els disfrutones amb una experiència gastronòmica per a sucar-hi pa i de sobretaules 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 menjars, desvergonyida, on menjar bé.

Així que vine, si et ve de gust, passa, que sempre seràs benvingut.



CASTELLANO



ENGLISH



Menú **Maleducat**

45.-

Per a picar

Coca de “Folgueroles” amb tomàquet de penjar i oli d’oliva verge extra

Coca de cru de calamar, cansalada de coll ibèrica curada, vinagreta del seu suc i pebrot vermell confitat

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

Rajada amb suc d’ibèrics fumat, xirivia i all negre

Lletons de vedella rostits, parmentier, mostassa, bledes al allet i bolets de temporada

Postres

Maracuià, coco i alfàbrega

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

Condicions:

- Preus en € per persona (amb IVA inclòs) sense beguda
- Les quantitats s’ajusten segons el número de comensals
- Modificació de plats sota previ acord i subjecte a suplement
- Els plats del menú son a compartir (no es fan plats individuals)

Menú **Indiscret**

55.-

Per a picar

Coca de “Folgueroles” amb tomàquet de penjar i oli d’oliva verge extra

Torradeta de tàrtar de gambra blanca, emulsió dels seus caps, alga codium i salicòrnia

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’all 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:

- Preus en € per persona (amb IVA inclòs) sense beguda
- Les quantitats s’ajusten segons el número de comensals
- Modificació de plats sota previ acord i subjecte a suplement
- Els plats del menú son a compartir (no es fan plats individuals)