

**Bienvenidas
al
Maleducat**

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 5,5
- con gazpacho de piparra y hierbas 6,5
- escabechada en jugo de pollo asado 6,5

Tostadita de tartar de gamba blanca, emulsión de sus cabezas, salicornia y vinagre Tosazu 5,9

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" 3,5

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
Mínimo 2 comensales y un máximo de 4
Sólo disponible a **mesa completa**

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

Cordero eco glaseado, *toffee* de leche de oveja,
berenjena a la llama, *ras al Hanout* y albahaca 28,5

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