

Benvingudes al Maleducat

Per a **picar**

Anxova del Cantàbric 00 preparada a mà 5,5 / 2 filets

Pernil ibèric 100% de gla tallat a mà (80gr.) 26

Ostra "Fine de Claire n° 2" de Thierry:

- al natural amb llimona i pebre 5,5
- amb gaspatxo de piparra i herbes 6,5
- escabetxada en suc de pollastre rostit 6,5

Torradeta de tàrtar de gamba blanca, emulsió dels seus caps, salicòrnia i vinagre Tosazu 5,9

Brioix planxat, steak tàrtar, cansalada de coll ibèrica i rovell d'ou fumat 5,5

Croqueta de pernil ibèric de gla 3

Coca de cru de calamar, cansalada de coll ibèrica curada, vinagreta del seu suc i pebrot vermell confitat 5,9

Rotllet cruixent de rostit a la catalana, prunes i pinyons 4,5

El nostre **pa**

Coca de "Folgueroles" amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra 3,9

Pa ecològic "El Raiguer" 3,5

Pa sense gluten "Triticum" 3

A les teves Ordres, Xef
a compartir 3 snacks, 5 platillos, 2 postres

49 p.p

Begudes, pa i cafè no inclosos
Mínim 2 comensals i un màxim de 4
Només disponible per a la **taula completa**

“Platillos” a compartir

Porros tebis, vinagreta d'avellana, mató,
tomàquets secs i llimona 17,5

Tàrtar de tomàquet “Paolo Petrilli”, verat marinat a la flama,
stracciatella de burrata i picada de pinyons i alfàbrega 18,5

Rajada amb suc d'ibèrics fumats, xirivia i all negre 26

Petit arròs sec, tàrtar de gamba vermella de Palamós, emulsió
dels seus caps i carpaccio de peus de porc
(homenatge a Els Tinars) 25,5

Tendons de vedella estofats, lluç de palangre fregit,
vinagre de calamansi i piparres 21,5

Steak tàrtar de vaca ecològica “Cal Tomàs”,
xili chipotle i rovell d'ou fumats 21

Ploma de porc ibèric, crema fina d'alls confitats,
pebrot vermell escalivat, créixens i mostasses 27,5

Xai eco glacejat, toffee de llet d'ovella,
albergínia a la flama, *ras al Hanout* i alfàbrega 28,5

Rib eye de vaca “Discarlux” madurada 40 dies 14,5 / 100gr.