

Menú **Maleducat**

45.-

Para picar

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

Croqueta de jamón ibérico de bellota

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

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

Pluma de cerdo ibérico, crema fina de ajos confitados, pimiento rojo escalivado, berros y mostazas

Postres

Maracuyá, coco y albahaca

Cremoso de haba Tonka, *sablé breton*, fresón del Maresme, almendra y limón

Condiciones

- Precios en € por persona (con IVA) 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, 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", *stracciatella* de burrata y picada de piñones y albahaca acompañado de una coca de aceite

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)

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

Postres

Cremoso de haba Tonka, *sablé breton*, fresón del Maresme, almendra y limón

Chocolate, caramelo salado, café y Baileys

Condiciones

- Precios en € por persona (con IVA) 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)

Volem cuidar els disfrutones amb una experiència gastronòmica per a sucar-hi pa i de sobretaula 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 menjar, desvergonyida, on menjar bé. Així que vine, si et ve de gust, passa, que sempre seràs benvingut.



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

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

Postres

Maracuyá, coco y albahaca

Chocolate, caramelo salado, café y Baileys

Condiciones

- Precios en € por persona (con IVA) 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)