

**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) 22

Ostra "Fine de Claire nº 2" de Thierry:

· al natural con limón y pimienta 5,5



· con gazpacho de piparra y hierbas 6,5



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



Brioche templado, 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



Platillos a compartir

Puerros templados, vinagreta de avellana, mató, tomates secos y limón 17,5



Tendones de ternera estofados, merluza de pincho frita, vinagre de calamansi y piparras 21,5



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



Lubina soasada, crema de hinojo y chirivia, ajo negro y jugo de ibericos ahumados 26



Tartar de tomate "Paolo Petrilli", straciatella de burrata, picada de piñones y albahaca acompañado de una coca de aceite 18,5



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 "Cárnicas Luismi" madurada 40 días 14,5 / 100gr.



Tartar de atún rojo Bluefin, granizado de tomate, ajo blanco y albahaca 26



Pequeños gnocchis, anguila glaseada, salvia, limón y bottarga 22



Molleja de ternera, puré de cebolla de figueras asada, bimi y chalotas 26



Salteado de setas de temporada, botifarra de perol de "Cal Rovira", yema de huevo confitada y espuma de patata ahumada 25,5



Postres

Maracuyá, coco y albahaca 8,50



Tarta de queso "Tou dels Til·lers" con helado de Kéfir y lima 9,00



Chocolate, caramelo salado, café y Baileys 8,50



Cremoso de haba Tonka, sablé breton, fresón del Maresme, almendra y limón 9,00

