MENÚ GRUPS

Maleducadament

Els diferents menús de grups estan pensats
per a taules de 6 a 10 persones i ofereixen
un recorregut per la nostra cuina

Els menús consten d'un parell de mossegades individuals i
una sèrie de plats i postres a compartir

I si teniu ganes de més, podeu complementar el vostre menú amb
petits capricis: ostres, caviar, pernil...

Condicions

Preus dels menús en € per persona —IVA inclòs— sense beguda
Menú de begudes a la pàgina 7

Els plats del menú són a compartir
(no s'emplata individualment)

Les quantitats s'ajusten segons el nombre de comensals

Tots els comensals han d'escollir el mateix menú

Els complements es poden afegir individualment
(no cal que els demani tota la taula)

Maleducat
CASA DE MENJARS

Complementa el teu menú

Algú vol dues ostres? Endavant
Un altre s'encapritxa amb sis anxoves? Sense por
A l'altre li ve de gust caviar amb el brioix? Fet

+ Ració de pernil de gla 100% raça ibèrica tallat a mà (80 g)
26

+ Anxova preparada a mà (2 filets)
1 ut. 5,5 | 6 uts. 30 | 12 uts. 55

+ Ostra "Fine de Claire nº 2" al natural o amb gaspatxo de piparra
1 ut. 6,5 | 6 uts. 30 | 12 uts. 55

+ Caviar Oscietra (5 g) sobre una ostra o mossegada
12

+ Llauna de caviar Oscietra (50 g) amb brioix calent i *crème fraîche*
105

Complementa qualsevol menú com desitgis
Cadascú hi pot afegir el que vulgui
Preus per unitat o ració, no per persona
Complements segons temporada i disponibilitat
Podeu demanar-los amb antelació o a la taula

Menú **Indiscret** 62.-

Per a picar

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

Ostra "Fine de Claire nº 2" amb gaspatxo de piparra

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

Brioix tebi, *steak* tàrtar, cansalada de coll ibèrica i rovell d'ou fumat

A compartir

Tàrtar de tonyina vermella *bluefin*, granissat de tomàquet, *ajoblanco* i alfàbrega

Saltejat de bolets de temporada, botifarra del perol de "Cal Rovira", rovell d'ou confitat i escuma de patata fumada

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

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

Postres

Cremós de fava Tonka, *sablé breton*, fresó del Maresme, ametlla i llimona

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

COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

Vols afegir-hi ostres, caviar, anxoves o pernil?

Mira els complements a la primera pàgina

Cadascú hi pot afegir el que vulgui

Menú **Maleducat** 52.-

Per a picar

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

Croqueta de pernil ibèric de gla

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

Rotllet cruixent de rostit a la catalana, prunes i pinyons

A compartir

Tàrtar de tomàquet "Paolo Petrilli", *stracciatella* de *burrata*, picada de pinyons i alfàbrega acompanyat d'una coca d'oli

Steak tàrtar de vaca ecològica "Cal Tomàs", xili chipotle i rovell d'ou fumat

Llobarro *soasado*, crema de fonoll i xirivia, all negre i suc d'ibèrics fumat

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

Postres

Maracuià, coco i alfàbrega

Xocolata, caramel salat, cafè i Baileys

COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

Vols afegir-hi ostres, caviar, anxoves o pernil?

Mira els complements a la primera pàgina

Cadascú hi pot afegir el que vulgui

Menú **Discret** 45.-

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

Petits *gnocchis* sardi, anguila glacejada, sàlvia, llimona i *bottarga*

Lletons de vedella, puré de ceba de Figueres rostida, bimi i xalotes

Postres

Xocolata, caramel salat, cafè i Baileys

COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

Vols afegir-hi ostres, caviar, anxoves o pernil?

Mira els complements a la primera pàgina

Cadascú hi pot afegir el que vulgui

Per a **beure**

Vi, aigua, pa i cafè per un preu tancat

Celler **Indiscret** 30.-

· Per a celebrar sense por ·

Amaren Blanco 2023

Viura, malvasía i tempranillo blanco · D.O.Ca. Rioja

Família Cañas. Vinyes velles, bóta francesa i ou de formigó. Un blanc amb cos.

Finca Malaveïna 2023

Merlot, cabernet sauvignon, garnatxa negra i cabernet franc · D.O. Empordà

Perelada. Vinya única a Garriguella i gairebé dos anys en roure Allier.

Celler **Maleducat** 21.-

· Per als inconformistes ·

A Vilerma 2024

Albariño, godello i treixadura · D.O. Ribeiro

Martina Pariente. Varietats gallegues de sempre, frescor amb fons.

Salvio 2024

Tinto fino, merlot i cabernet sauvignon · D.O. Ribera del Duero

David González. Un Ribera que aposta per la fruita, amb tres mesos de roure francès.

Celler **Discret** 15.-

· Joves i frescos, per a brindar ·

Inspirador Blanc 2025

Garnatxa blanca, macabeu i garnatxa grisa · D.O. Empordà

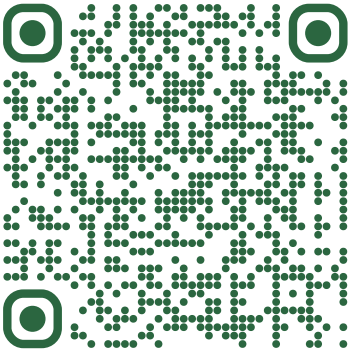
Perelada. Jove, fresc i mediterrani.

L'altre Negre 2025

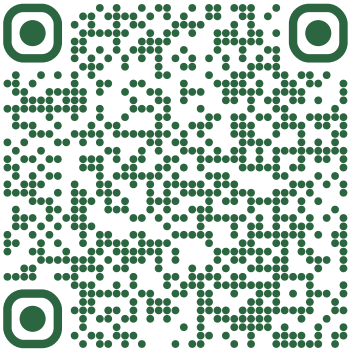
Garnatxa, monestrell i cabernet sauvignon · D.O. Costers del Segre

Pilar Salillas, Alfarràs. Jove, sucós i subtil.

Preus per persona, IVA inclòs
Mitja ampolla de vi per persona
Menú de begudes a taula completa
Podeu repartir les ampolles com vulgueu (tot vi blanc, tot vi negre o una mica de cada)



CASTELLANO



ENGLISH