MENÚ GRUPOS

Maleducadamente

Los diferentes menús de grupo están pensados
para mesas de 6 a 10 personas y ofrecen
un recorrido por nuestra cocina

Los menús constan de un par de bocados individuales y
una serie de platos y postres para compartir

Y si tenéis ganas de más, podéis complementar vuestro menú con
pequeños caprichos: ostras, caviar, jamón...

Condiciones

Precios de los menús en € por persona —IVA incluido— sin bebida
Menú de bebidas en la página 7

Los platos del menú son para compartir
(no se emplata individualmente)

Las cantidades se ajustan según el número de comensales

Todos los comensales deben escoger el mismo menú

Los complementos se pueden añadir individualmente
(no hace falta que los pida toda la mesa)

Complementa tu menú

¿Alguien quiere dos ostras? Adelante.
¿Otro se encapricha de seis anchoas? Venga.
¿Al otro le apetece caviar con el brioche? Hecho.

+ Ración de jamón de bellota 100% raza ibérica cortado a mano (80 g)
26

+ Anchoa preparada a mano (2 filetes)
1 ud. 5,5 | 6 uds. 30 | 12 uds. 55

+ Ostra "Fine de Claire nº 2" al natural o con gazpacho de piparra
1 ud. 6,5 | 6 uds. 30 | 12 uds. 55

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

+ Lata de caviar Oscietra (50 g) con brioche caliente y *crème fraîche*
105

Complementa cualquier menú como quieras
Cada uno puede añadir lo que quiera
Precios por unidad o ración, no por persona
Complementos según temporada y disponibilidad
Podéis pedirlos con antelación o en la mesa

Menú **Indiscreto** 62.-

Para picar

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

Ostra "Fine de Claire nº 2" con gazpacho de piparra

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

Brioche templado, *steak* tartar, papada ibérica y
yema de huevo ahumada

A compartir

Tartar de atún rojo *bluefin*,
granizado de tomate, ajoblanco y albahaca

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

Tarta de queso "Tou dels Til·lers" con helado de kéfir y lima

COMPLEMENTA TU MENÚ

¿Quieres añadir ostras, caviar, anchoas o jamón?

Mira los complementos al inicio de la carta

Cada uno puede añadir lo que quiera

Menú **Maleducat** 52.-

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

Rollito crujiente de "rustido" a la catalana, ciruelas y piñones

A compartir

Tartar de tomate "Paolo Petrilli", *stracciatella* de *burrata*,
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

Lubina soasada, crema de hinojo y chirivía,
ajo negro y jugo de ibéricos ahumados

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

Postres

Maracuyá, coco y albahaca

Chocolate, caramelo salado, café y Baileys

COMPLEMENTA TU MENÚ

¿Quieres añadir ostras, caviar, anchoas o jamón?

Mira los complementos al inicio de la carta

Cada uno puede añadir lo que quiera

Menú **Discreto** 45.-

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

Pequeños *gnocchis* sardi, anguila glaseada,
salvia, limón y *bottarga*

Molleja de ternera, puré de cebolla de Figueres asada,
bimi y chalotas

Postres

Chocolate, caramelo salado, café y Baileys

COMPLEMENTA TU MENÚ

¿Quieres añadir ostras, caviar, anchoas o jamón?

Mira los complementos al inicio de la carta

Cada uno puede añadir lo que quiera

Para **beber**

Vino, agua, pan y café por un precio cerrado

Bodega **Indiscreta** 30.-

· Para celebrar sin miedo ·

Amaren Blanco 2023

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

Familia Cañas. Viñas viejas, barrica francesa y huevo de hormigón. Un blanco con cuerpo.

Finca Malaveïna 2023

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

Perelada. Viña única en Garriguella y casi dos años en roble Allier.

Bodega **Maleducada** 21.-

· Para los inconformistas ·

A Vilerma 2024

Albariño, godello y treixadura · D.O. Ribeiro

Martina Pariente. Variedades gallegas de siempre, frescor y fondo.

Salvio 2024

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

David González. Un Ribera que apuesta por la fruta, con tres meses de roble francés.

Bodega **Discreta** 15.-

· Jóvenes y frescos, para brindar ·

Inspirador Blanc 2025

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

Perelada. Joven, fresco y mediterráneo.

L'altre Negre 2025

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

Pilar Salillas, Alfarràs. Joven, jugoso y sutil.

Precios por persona, IVA incluido
Media botella de vino por persona
Menú de bebidas a mesa completa
Podéis repartir las botellas como queráis (todo vino blanco, todo vino tinto o un poco de cada)