

Vermut

Olives marinades | Olivas marinadas | *Marinated olives* | **4**

Gilda d'anxoves (1 unitat) | Gilda de anchoas (1 unidad) | *"Gilda" of anchovies* (1 unit) | **1,5**

"Banderillas" de seitons (1 unitat)

Banderillas de boquerones (1 unidad) | *Anchovie skewered* (1 unit) | **1,5**

Patates xips amb tòfona | Patatas chips con trufa | *Potato chips with truffle* | **3,5**

Patates xips al punt de sal

Patatas chips al punto de sal | *Potato chips with salt* | **3**

Navalles | Navajas | *Razor clams* | **11**

Escopinyes | Berberechos | *Cockles* | **13**

Musclos en escabetx | Mejillones en escabeche | *Marinated mussels* | **8**

Carta

Croquetes de pernil ibèric amb maionesa de tòfona (3 unitats)

Croquetas de jamon ibérico con mayonesa de trufa (3 unidades)

Iberian ham croquettes with truffle mayonnaise (3 units) | **8**

"Montadito" de pernil ibèric de gla acompanyat de pa amb tomàquet

Montadito de jamón ibérico de bellota acompanyado de pan con tomate

Acorn-fed Iberian ham with tomato bread | **14**

Bokata Martintxo by MB, filet de vaca gallega amb crema de sardineta i patates fregides

Bokata Martintxo by MB, solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla y patatas fritas

Martintxo sandwich by MB, Galician beef tenderloin with creamy sardine sauce | **16**

Mollete de Pastrami amb piparra fumada i mostassa, amanida de ruca i parmesà

Mollete de Pastrami con piparra ahumada y mostaza, ensaladita de rúcula y parmesano

Mollete sandwich of Pastrami with smoked piparra, mustard and arugula

and parmesan salad | **13**

Focaccia gastronòmica amb crema de formatge i tòfona i carxofes a la brasa

Focaccia gastronómica con crema de queso y trufa y alcachofas a la brasa

Gastronomic Focaccia with truffle cream cheese and grilled artichokes | **16**



Amanida de ventresca, cabdells i piquillos

Ensalada de ventresca, cogollos y piquillos

Tuna belly salad, lettuce and sweet piquillo peppers | 13

La nostra ensaladilla de gambots

Nuestra ensaladilla de carabineros | *Our shrimp salad* | 9

Ceviche de tomàquet Monterosa amb yuzu, api i blat de moro

Ceviche de tomate Monterosa con yuzu, apio y maíz

Monterosa tomato ceviche with yuzu, celery and corn | 10

Làmines de petxina de pelegrí fumada amb porrusalda d'ametlla i pernil

Láminas de vieira ahumada con porrusalda de almendra y jamón

Thin sliced smoked scallop with almond and ham Porrusalda soup | 15

Risotto de puntalette, xistorra, bolets i ou a baixa temperatura

Risotto de puntalette, chistorra, setas y huevo a baja temperatura

Puntalette pasta Risotto, chistorra sausage, mushrooms and slow cooked egg | 14

Ravioli de cua de vedella amb salsa de foie i oporto

Ravioli de rabo de ternera con salsa de foie y oporto

Veal tail ravioli with foie and Port sauce | 18

Rabes de calamarsets amb la seva tinta

Rabas de chipirón en su tinta | *Crispy baby squid with its ink* | 18

Filet de vaca amb nyoquis als tres formatges i escalunya al vi negre

Solomillo de vaca con ñoquis a los tres quesos y chalota al vino tinto

Beef tenderloin with three-cheese gnocchi and shallots in red wine | 26

Postre | *Postre* | *Dessert*

Meló amb menta i sorbet de llima i llimona

Melón con menta y sorbete de lima y limón

Melon with mint and sorbet of lemon and lime | 8

Crema quallada de xocolata

Crema cuajada de chocolate | *Chocolate curd cream* | 8

Tiramisú | 8

Selecció de gelats i sorbets

Selección de helados y sorbetes | *Selection of ice-creams and sorbets* | 7

Horari cuina | Horario cocina | *Kitchen hours:*

13h-15:30h - 19:30h-22:30h

1pm-3.30pm - 7:30pm-10:30pm

IVA inclòs | Preus en euros

IVA incluido | Precios en euros

VAT included | Prices in euros

