

Una mesa honesta que se nota desde el primer bocado

Una taula honesta que es nota des de la primera mossegada
An honest table you can notice from the first bite

ABRAMOS APETITO & CONVERSACIÓN

Obrim la gana i la conversa

Let's whet the appetite and spark conversation

Pan de masa madre y mantequilla de sidrería 3,5

Pa de massa mare i mantega de sidreria
Sourdough bread with cider house butter

Pan de coca con tomate y AOVE arbequina 3

Pa de coca amb tomàquet i AOVE arbequina
Coca bread with tomato and Arbequina extra virgin olive oil

Aceitunas aliñadas con cítricos, hierbas y guindilla encurtida 4,5

Olives amanides amb cítrics, herbes i bitxo envinagrat
Olives dressed with citrus, herbs and pickled chili

Anchoa del Cantábrico con aceite AOVE arbequina 7

Anxova del Cantàbric amb oli AOVE arbequina
Cantabrian anchovy with Arbequina extra virgin olive oil

Boquerón marinado, tomate fresco y vinagre de sidra 4,5

Seitó marinat, tomàquet fresc i vinagre de sidra
Marinated anchovy, fresh tomato and cider vinegar

Gilda de anchoas 3,5

Gilda d'anxoves / *Anchovy gilda*

Gilda de pulpo 4

Gilda de pop / *Octopus gilda*

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate	19
<i>Pernil ibèric amb pa amb tomàquet Iberian ham with tomato-rubbed bread</i>	
Tacos de steak tartar estilo MB con perlas de Kalamata	14
<i>Tacos de steak tàrtar estil MB amb perles de Kalamata MB-style steak tartare tacos with Kalamata pearls</i>	
Ensaladilla tradicional con gamba curada	14
<i>Ensaladilla tradicional amb gamba curada Traditional Russian salad with cured prawn</i>	
Tortilla de bacalao	15
<i>Truita de bacallà / Spanish cod omelette</i>	
Brioche con salpic�n de salmón marinado y anguila ahumada	14
<i>Brioix amb salpic� de salmó marinat i anguila fumada Brioche with marinated salmon salad and smoked eel</i>	
Bokata Martintxo by MB. Solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla	18
<i>Bokata Martintxo by MB. Filet de vedella gallega amb crema de sardina / Martintxo sandwich by MB. Galician beef tenderloin with sardine cream</i>	
Bikini trufado con butifarra de perol y scamorza ahumada	14
<i>Bikini trufat amb botifarra de perol i scamorza fumada Truffled bikini sandwich with botifarra de perol and smoked scamorza</i>	

Los de toda la vida

Els de tota la vida
The classics

Pochas con almejas en salsa verde Pochas amb cloïsses en salsa verda <i>Pochas beans with clams in green sauce</i>	18
Cap i pota Cap i pota / <i>Cap i pota (traditional Catalan tripe and trotters stew)</i>	14
Vieira asada con muselina de calabacín y meunière de naranja Vieira a la brasa amb muselina de carbassó i meunière de taronja <i>Grilled scallop with zucchini mousseline and orange meunière</i>	24
Pasta gratinada con txistorra, guanciale y parmesano Pasta gratinada amb txistorra, guanciale i parmesà <i>Baked pasta with txistorra, guanciale and Parmesan</i>	16

DE LA HUERTA

De l'hort
Fresh from the garden

Puerro asado, yema curada y fondo escabechado Porro rostit amb rovell curat i fons escabetxat <i>Roasted leek with cured egg yolk and escabeche broth</i>	12
Cogollo con salsa César, lascas de parmesano, anchoas y pollo de corral Cabdell amb salsa Cèsar, encenalls de parmesà, anxoves i pollastre de corral / <i>Baby gem lettuce with Caesar dressing, Parmesan shavings, anchovies and free-range chicken</i>	16
Ensalada de hojas tiernas con verduras crujientes y vinagreta de albahaca Amanida de fulles tendres amb verdures cruixents i vinagreta d'alfàbrega / <i>Baby leaf salad with crunchy vegetables and basil vinaigrette</i>	14

13:00h a 15:30h

20:00h a 22:30h

DE LAS COSTAS Y *el campo*

De les costes i el camp
The best of the land and sea

- | | |
|---|----|
| Kokotxas de bacalao ligadas con berberechos y cebollino | 23 |
| <i>Kokotxes de bacallà lligades amb escopinyes i cibulet
Cod kokotxas with cockles and chives</i> | |
| Tataki de atún del Mediterráneo en crema ligera de marmitako y pimentón | 21 |
| <i>Tataki de tonyina del Mediterrani amb crema lleugera de marmitako i pebre vermell / Mediterranean tuna tataki with a light marmitako cream and paprika</i> | |
| Presa ibérica a la plancha, champiñón y jugo reducido | 19 |
| <i>Presa ibèrica a la planxa amb xampinyons i suc reduït / Grilled Iberian pork presa with mushrooms and reduced juice</i> | |
| Roast-beef de wagyu con salsa de mostaza y verduritas del huerto glaseadas | 21 |
| <i>Roast-beef de wagyu amb salsa de mostassa i verduretes de l'hort glacejades / Wagyu roast beef with mustard sauce and glazed garden vegetables</i> | |
| Dados de solomillo con salsa Périgueux y puré de apionabo | 23 |
| <i>Daus de filet amb salsa Périgueux i puré d'api-rave
Beef tenderloin cubes with Périgueux sauce and celeriac purée</i> | |

UN DULCE *recuerdo*

Un dolç record
A sweet memory

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla 10

Tatin de poma amb gelat de vainilla / *Apple Tatin tart with vanilla ice cream*

Pruébalo con: Astobiza o Espelt Airam

Cheesecake de la casa 9

Pastís de formatge de la casa / *Homemade cheesecake*

Pruébalo con: Menade

Chocolate al horno con helado de caramelo 11

Xocolata al forn amb gelat de caramel / *Baked chocolate dessert with caramel ice cream*

Pruébalo con: Toro Albalá

Panacota de cítricos y fruta de la pasión 9

Panacota de cítrics i fruita de la passió
Citrus and passion fruit panna cotta

Pruébalo con: Ice Wine

Trufa de chocolate 3

Trufa de xocolata / *Chocolate truffle* p/ud.

Pruébalo con: Fondillón

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO / PREUS EN EUROS. IVA INCLÒS / *PRICES IN EUROS. VAT INCLUDED*

AVISO: NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS DECLARADOS EN EL REGLAMENTO 1169/2011 DE LA U.E. SI PADECE INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO, HÁGANOSLO SABER Y LE DAREMOS UNA ALTERNATIVA.

AVÍS: ELS NOSTRES PLATS PODEN CONTENIR TRACES D'AL·LÈRGENS DECLARATS AL REGLAMENT 1169/2011 DE LA U.E.

SI PATEIX ALGUNA INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA, FACI'NS-HO SABER I LI OFERIREM UNA ALTERNATIVA.

NOTICE: OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS DECLARED IN EU REGULATION 1169/2011.

IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW AND WE WILL OFFER YOU AN ALTERNATIVE.

13:00h a 15:30h

20:00h a 22:30h
