

*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>	2uds.
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 salpicón de salmón marinado y anguila ahumada	14
<i>Brioix amb salpicó de salmó marinat i anguila fumada Brioche with marinated salmon salad and smoked eel</i>	2uds.
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 / Cap i pota (traditional Catalan tripe and trotters stew)	14
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 / Baby gem lettuce with Caesar dressing, Parmesan shavings, anchovies and free-range chicken	16
Ensalada de hojas tiernas con verduras crujientes y vinagreta de albahaca Amanida de fulles tendres amb verdures cruixents i vinagreta d'alfàbrega / Baby leaf salad with crunchy vegetables and basil vinaigrette	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 Kokotxes de bacallà lligades amb escopinyes i cibulet <i>Cod kokotxas with cockles and chives</i>	23
Tataki de atún del Mediterráneo en crema ligera de marmitako y pimentón Tataki de tonyina del Mediterrani amb crema lleugera de marmitako i pebre vermell / <i>Mediterranean tuna tataki with a light marmitako cream and paprika</i>	21
Vieira asada con muselina de calabacín y <i>meunière</i> de naranja Vieira a la brasa amb muselina de carbassó i <i>meunière</i> de taronja <i>Grilled scallop with zucchini mousseline and orange meunière</i>	24
Presa ibérica a la plancha, champiñón y jugo reducido Presca ibèrica a la planxa amb xampinyons i suc reduït / <i>Grilled Iberian pork presa with mushrooms and reduced juice</i>	19
Roast-beef de wagyu con salsa de mostaza y verduritas del huerto glaseadas Roast-beef de wagyu amb salsa de mostassa i verdures de l'hort glacejades / <i>Wagyu roast beef with mustard sauce and glazed garden vegetables</i>	21
Dados de solomillo con salsa Périgueux y puré de apionabo Daus de filet amb salsa Périgueux i puré d'api-rave <i>Beef tenderloin cubes with Périgueux sauce and celeriac purée</i>	23

UN DULCE *recuerdo*

Un dolç record
A sweet memory

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla Tatin de poma amb gelat de vainilla / <i>Apple Tatin tart with vanilla ice cream</i> <i>Pruébalo con: Astobiza o Espelt Aïram</i>	10
Cheesecake de la casa Pastís de formatge de la casa / <i>Homemade cheesecake</i> <i>Pruébalo con: Menade</i>	9
Chocolate al horno con helado de caramelo Xocolata al forn amb gelat de caramel / <i>Baked chocolate dessert with caramel ice cream</i> <i>Pruébalo con: Toro Albalá</i>	11
Panacota de cítricos y fruta de la pasión Panacota de cítrics i fruita de la passió <i>Citrus and passion fruit panna cotta</i> <i>Pruébalo con: Ice Wine</i>	9
Trufa de chocolate Trufa de xocolata / <i>Chocolate truffle</i> <i>Pruébalo con: Fondillón</i>	3 p/ud.

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 TRAÇES 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
