

## Vermut

### Olives marinades

Olivas marinadas | *Marinated olives* | 4

### Gilda d'anxoves (1 unitat)

Gilda de anchoas (1 unidad) | "*Gilda*" of anchovies (1 unit) | 2,3

### "Banderillas" de seitons (1 unitat)

Banderillas de boquerones (1 unidad) | *Anchovie skewered* (1 unit) | 2,3

### Patates xips amb tòfona

Patatas chips con trufa | *Potato chips with truffle* | 4

### Patates xips al punt de sal

Patatas chips al punto de sal | *Potato chips with salt* | 4

### Navalles

Navajas | *Razor clams* | 13

### Escopinyes

Berberechos | *Cockles* | 15

### Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Marinated mussels* | 10

## 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) | 9

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

Montadito de jamón ibérico de bellota acompañado de pan con tomate

*Acorn-fed Iberian ham with tomato bread* | 16

### Patata rústica amb maionesa de llima, mostassa, espelette i tàpera fregida

Patata rústica con mayonesa de lima, mostaza, espelette y alcaparra frita

*Rustic potato with lime mayonnaise, mustard, espelette and fried caper* | 10

### Ensaladilla russa de llagostí i ventresca de tonyina amb olives i alvocat

Ensaladilla rusa de langostino y ventresca de atún con aceitunas y aguacate

*Prawn and tuna belly russian salad with olives and avocado* | 15

Consulta la nostre carta d'al·lèrgens

Consulta nuestra carta de alérgenos | *Ask or our allergens*

De 19:30h a 22:30h | *From 7.30pm to 10.30pm*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*  
Preus en euros | *Precios en euros* | *Prices in euros*

**Selecció de formatges catalans, cremós de trufa i torrades de pa amb nous i figues**  
Selección de quesos catalanes, cremoso con trufa y tostas de pan con nueces y higos  
*Selection of Catalan cheeses, truffle cream and toasted bread with walnuts and figues* | 22

**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* | 19

**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* | 17

**Focaccia gastronòmica amb formatge straciatella, gambetes blanques de la costa i pesto en pols**  
Focaccia gastronómica con queso *straciatella*, gambitas blancas de la costa y pesto en polvo  
*Gastronomic focaccia with straciatella cheese, white coastal prawns and pesto powder* | 20

**Amanida ecològica de fulles tendres i verdures de l'hort amb vinagreta de pastanaga i gingebre, i ous de guatlla**  
Ensalada ecológica de hoja tierna y verdura del huerto con vinagreta de zanahoria y jengibre, y huevos de codorniz  
*Organic salad of tender leaves and garden vegetables with carrot-ginger vinaigrette and quail eggs* | 15

**Ceviche vegetal de tomàquet de temporada amb yuzu i blat de moro cruixent**  
Ceviche vegetal de tomate de temporada con yuzu y maíz crujiente  
*Seasonal tomato vegetable ceviche with yuzu and crispy corn* | 15

**Arròs caldós de peix i marisc**  
Arroz caldoso de pescado y marisco  
*Fish and seafood rice* | 26

**Peix de la costa del dia amb salsa rouille i amanida de pebrots del piquillo**  
Pescado de la costa del día con salsa *rouille* y ensalada de pimientos del piquillo  
*Fish of the day with rouille sauce and piquillo peppers salad* | s/m

**Magret d'ànec de gla amb espàrrecs, escalunyes confitades i salsa especiada**  
Magret de pato de bellota con espárragos, chalotas confitadas y salsa especiada  
*Magret of acorn-fed duck with asparagus, confit shallots and spicy sauce* | 24

**Filet de vaca amb cabdell i vinagreta d'all rostit, alfàbrega i salsa al vi negre**  
Solomillo de vaca con cogollo en vinagreta de ajo asado y albahaca y salsa al vino tinto  
*Beef tenderloin with cabbage in roasted garlic and basil vinaigrette and red wine sauce* | 29

# Postre | Postre | *Dessert*

## **Infusió de fruits vermells amb crema de formatge vegà i sèsam negre**

Infusión de frutos rojos con crema de queso vegana y sésamo negro

*Red berry infusion with vegan cream cheese and black sesame* | **9**

## **Quallada de xocolata i caramel amb albercoc i cruixent de festuc**

Cuajada de chocolate y caramel con albaricoque y crujiente de pistacho

*Chocolate and caramel curd with apricot and pistachio crunch* | **9**

## **Pastís d'avellana amb tocs de fruits exòtics i gelat de vainilla**

Tarta de avellana con toque de frutos exóticos y helado de vainilla

*Hazelnut cake with a touch of exotic fruits and vanilla ice cream* | **11**

## **Selecció de gelats i sorbets**

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

**1 bola** | scoop | **4**

**2 boles** | bolas | scoops | **8**

Consulta la nostre carta d'al·lèrgens

Consulta nuestra carta de alérgenos | *Ask or our allergens*

De 19:30h a 22:30h | *From 7.30pm to 10.30pm*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*  
Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*