

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 acompañado de pan con tomate

Acorn-fed Iberian ham with tomato bread | 14

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 | 19

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

Foie micuit amb poma i calvados, pa torrat fet a casa
Foie micuit con manzana y calvados, pan casero tostado
Foie micuit with apple and calvados brandy, home baked toasted bread | 16

Ravioli farcit de crema de formatge i tòfona amb salsa de foie i porto
Ravioli relleno de crema de queso y trufa con salsa de foie y oporto
Ravioli filled with cheese and truffle cream with foie and port sauce | 18

Rabes de calamarsets amb la seva tinta
Rabas de chipirones 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

Hamburguesa de 200 gr de carn de boví amb tomàquet, enciam, bacó, ou fregit, ceba i formatge manxec amb patates fregides
Hamburguesa de 200 gr de carne de vacuno con tomate, lechuga, bacon, huevo frito, cebolla y queso manchego con patatas fritas
200 g beef hamburger with tomato, lettuce, bacon, fried egg, onion and Manchego cheese served with French fries | 22

Postre | Postre | *Dessert*

Pastís de poma calenta amb gelat de vainilla
Tarta de manzana caliente con helado de vainilla
Warm apple pie with vanilla ice cream | 9

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

