

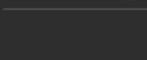
TAPAS TRADICIONALES FUSIONADAS

NUESTRO PLATO DEL DÍA

Fideuá de Embutido

Fideuá de embutido (blanquet y morcilla) con salsa de ajo confitado y col frita y romesco

Mínimo 2 raciones, se hace en el momento.



15€

SUGERENCIAS DEL DÍA

Tapas puntuales que hacemos para sorprender

Langostinos salteados.

Langostinos salteados con salsa de cacahuete y gominolas de jengibre.



13€

Ensaladilla cremosa y especiada.

Ensaladilla rusa, cremosa y especiada con encurtidos y mahonesa de yema, acompañada de regañàs



9,9€ (RACIÓN)

Tortilla de patata con salsa de setas y trufa

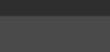
Tortillita de patata y cebolla con salsa de setas y trufa



12€

Almogrote con nachos

Almogrote dulce y ahumado acompañado de totopos de maíz



8€

PARA EMPEZAR...

Cistella de pa

2,6€

Gilda de Boquerón

Piparra dulce, boquerón de calidad, aceitunas.



3,6€ (UNIDAD)

Gilda de Anchoa

Piparra semipicante, anchoa de calidad y aceitunas.



3,6€ (UNIDAD)

Sardina Grossa

Tosta de sardina ahumada de alta calidad, con mermelada de pimiento ahumado y sriracha.



4€ (UNIDAD)

Variants y confitats

Cuenco de encurtidos variados y olivas aliñadas.

9€

Papes del mercat

Papas artesanales de corte grueso con piparras dulces y tres pimientas.



5€

Mejillon en escabetx

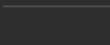
Mejillones de lata con salsa de escabeche densa casera con daditos de mango deshidratado, acompañados de papas artesanales.



9,9€

Sepia amb mahonesa

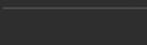
Patatas de sepia frías con mayonesa de limón marroquino rayado, miel, pimienta y sal limón en polvo, acompañada de picos.



9€

Ajoarriero

Ajoarriero casero con Tosta de carbón



11€

PARA CONTINUAR..

Tomata "de temporà"

Tomate de temporada con gel de encurtidos, oliva y anchoa coronado con daditos de mojama.



10,5€

Amanida de calamar

Ensalada templada de Calamar troceado a la plancha con tomate cherry, pesto negro y albahaca fresca.



10,5€

Ceba "apretà"

Cebolla dulce en sal sin alcohol, con tomate "del bueno" y encurtidos.

9€

Escalivada de ceba al forn

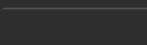
Cebolla al horno ahumada, con salsa de pimiento de piquillo, romesco y miel, acompañada de torreznos de bacalao a la brasa.



9€

Tomates confitados cremosos.

Tomate confitado y caramelizado con queso cremoso ahumado por nosotros, tres pimientas y anacardos



10,5€

Creilles "Braves"

Patatas fritas a dados con piel, con salsa de tomate confitado, chipotle y ajoaceite de aguafaba.



7,5€

Chorizos al purgatorio.

Chorizos caseros de carnicería con una salsa de mermelada de pimiento ahumado, ajo confitado y chipotle.



10€

PARA TERMINAR.

Gambetes saltejades

Gamba pequeña salteada (sin pelar) con sal, té, jengibre seco molidos.



10,5€

Titaina Bar...Baritats

Tomate, pimiento rojo y verde caramelizados y trozo de atún semi plancheado.



11,8€

Sepia Bruta

Sepia a la plancha con su propia tinta y gominola natural de piña deshidratada.

(Precio variable según el peso)



16,8€

Calamars amb sofrasa

Calamar salteado con sobrasada y cacahuete miel, acompañado de una ensaimada plancheada de horno.



11,5€

Torta de figatell

Torta de anís con un figatell (200gr ud.), con salsa dulce de mostaza, horchata y tomillo.



10,5€

Vitello tonyina

Aguja de ternera guisada/enfriada/laminada con salsa de atún, anchoa, mahonesa, alcaparras, mostaza y acompañada de fartons.



12€

Boina al vertmut.

Carrillada en salsa de vertmut, con cebolla deshidratada, acompañado de parmentier.



14€

Panceta a baja temperatura

Panceta a baja temperatura con salsa dulce de ajo confitado, sriracha especiada y alcaparras fritas.



11€

Plus By operation to business and foreign cards, we apologize for the inconvenience caused by the banks.

0,75€

EL REMATE FINAL.

Poma torra

manzana caramelizada al horno con canela, tortitas de maíz y helado de leche merengada.



6,5€

Pot de llima

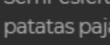
Mousse de limón denso, gel de limón ácida, migas dulces crujientes y pomelo deshidratado.



6,8€

Galeta de xocolates

Semi-esfera de chocolate denso con chocolate liquido caliente y patatas paja.



7,7€

El panquemao.

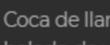
Panquemao templado relleno de tofe, coronado con mousse de nata y tofe.



6,5€

Brownie del Cabanyal

Coca de llanda casera con naya líquida, mermelada de naranja y helado de yogur.



6,8€

Corte de turrón

Galletas artiach de nata con helado de turrón supremo y coronado con gel de cremaet.



6,5€