

MENÚ DE

# TAPES

## APERITIUS

GOURMET  
Chef Diego Baltra

• **OLIVES MARINADES** ·  
MIX D'OLIVES MARINADES · 5 €

• **OLIVES KIMCHI** ·  
MIX D'OLIVES AMB SALSAS KIMCHI ARTESANAL · 5 €

• **FORMATGETS MEDITERRANIS** ·  
DAUS DE FORMATGE MACERATS EN OLI D'OLIVA VERGE EXTRA, ORENGA I AJÍ MOLT · 6 €

• **PA AMB TOMÀQUET** ·  
PA DE MASSA MARE AMB TOMÀQUET RATLLAT I OLI D'OLIVA · 4 €

• **GILDES MATRIMONI** ·  
OLIVA, PIPARRA, SEITÓ I ANXOVA AMB SALSAS MEDITERRÀNIA (2U) · 6 €

• **PATATES CRUIXENTS** ·  
TALL GRUIXUT, FREGIDES EN OLI VEGETAL AMB SALSAS ESPINALER I PIPARRES · 6 €

## ESSÈNCIA DE LA CASA

• **BBRAVES DE BARRI .TOP.** ·  
PATATES AMB SALSAS BRAVA, ALLIOLI SUAU I TOC DE JULIVERT FRESC · 8 €

• **HUMMUS MEDITERRANI** ·  
HUMMUS DE CIGRONS AMB VEGETALS I PA PITA TORRAT · 12 €

• **EMPANADA XILENA** ·  
DE VEDELLA, CEBA, OLIVA, OU I ESPÈCIES. ACOMPANYADA AMB DIP DE PEBRE DE TOMÀQUET AMB EL SEU TOC PICANT · 7 €

• **BROQUETES DE POLLASTRE ORIENTAL** ·  
MARINADES AMB TARONJA I SOJA, SALSAS TERIYAKI I SÈSAM TORRAT · 10 €

• **AMANIDA CRUNCHY** ·  
DELICATS BOCATS DE FORMATGE AMB ARREBOSSAT CRUIXENT, LLIT DE RÚCULA FRESCA, TOMÀQUETS SECS I VINAGRETA BALSÀMICA · 8 €

• **BURRATA VIOLETA** ·  
BURRATA SOBRE GASPATXO DE REMOLATXA, REDUCCIÓ DE BALSÀMICA, FESTUCS I OLI D'ALFÀBREGA · 10 €

• **CROQUETES BLUE** · DE FORMATGE BLAU AMB CEBA CARAMEL·LITZADA SOBRE MELMELADA CASOLANA DE NABIUS I TOPPING D'ALLIOLI DE FIGA (4) · 8 €

• **XAMPINYONS MALLORQUINS** ·  
XAMPINYONS FARCITS AMB SOBRASSADA, FORMATGE FUMAT, COBERTS DE PARMESÀ I TOC D'OLI PROVENÇAL · 9 €

• **POP ESPE STYLE** · POP A LA PLANXA AMB OLI D'ALL NEGRE SOBRE PURÉ DE MONIATO ROSTIT I ESCALIVADA DE VERDURES · 17 €

## ENTRE PANS & VICI

• **POP CANALLA** · OP CRUIXENT, CREMA DE SRIRATXA EQUILIBRADA, CEBA MORADA ENVINAGRADA, TÀPERES FREGIDES I FULLES DE JULIVERT FRESC. INTENS, DESCARAT I **ADDICTIU** · 7 €  
MARIDATGE RECOMANAT: CAMP NOU

• **FORMULA 56** · PA DE PAGÈS, SALSAS DE JÄGERMEISTER, VEDELLA AL FORN MARINADA AMB SUC DE TARONJA I HERBES, RÚCULA FRESCA I UN TOC DE SAL MALDON. UNA COMBINACIÓ PENSADA PER GAUDIR AL MÀXIM · 8 €

• **BIKINI IBÈRIC** · PA DE MOTLLE AMB SALSAS TRUFADA, FORMATGES CHEDDAR I BRIE, MELMELADA DE FIGA I PERNIL IBÈRIC · 9 €

## PER COMPARTIR

• **PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ** ·  
TALLAT A MÀ, ACOMPANYAT DE PA BRIOIX TORRAT I TOMÀQUET RATLLAT · 26 €

• **TAULA DE FORMATGES PREMIUM** ·  
VARIETAT GURMET AMB FRUITES DESHIDRATADES I MELMELADA PICANT · 21 €

## DOLÇ FINAL

• **VOLCÀ DE XOCOLATA** ·  
COULANT AMB GELAT DE MANGO I CRUIXENT DE PLÀTAN MASCLE. OLI D'OLIVA PER FER-LO EXPLOTAR · 8 €

\* REFERÈNCIA D'ICONS D'AL·LÈRGIA :

GLUTEN  
CRUSTACIS  
OUS  
PEIX  
CACAUETS  
SOJA  
LLET I DERIVATS

FRUITES DE CLOSCA  
API  
MOSTASSA  
SÈSAM  
SULFITS  
TRAMUSSOS  
MOL·LUSCS



**IMPORTANT!** SI TENS ALGUNA AL·LÈRGIA,  
SI US PLAU FES-NOS-HO SABER.