

MENÚ HINCHA

Pa - Focaccia i mantega fumada
Porro - calçot escalivat amb romesco deconstruït
Sobrassada ecològica amb bresca de mel
Tiradito de salmó amb pastanaga, mandarina i el seu caviar
Cevitxe d'alvocat amb llagostí i vieira
o
Steak tàrtar de vaca d'en Nandu Jubany
Pizza Hincha a escollir*
Festival de les nostres postres

58€ p/p

El menú es servirà a taula sencera

* Pizzes amb suplement

LES PIZZES

La nostra Margarita	15€	+pernil dolç	6€	de Pernil ibèric amb formatge Payoyo, carxofes i pinyons	24€*
de Tomàquet, mozzarella i Pepperoni			19€	d'Anxoves del Cantàbric, tomàquet confitat, olives i alcaparrons	21€
de Tomàquet, straciatella, alfàbrega i ruca			19€	de Calçots escalivats, avellanes i romesco deconstruït	19€
La nostra Carbonara			21€	de Picanya de vaca amb formatge Bauma, macadàmia i oli fumat	21€
De l'horta: tomàquet, albergínia, carbassó, carbassa, olives i parmesà	19€			de Sobrassada ecològica amb formatge maó, mel i escarola	19€
Sis formatges: mozzarella, comté, blau, maó, payoyo i parmesà	21€			d'Steak tàrtar de vaca, straciatella i ruca	29€*

LES OSTRES

Ostra al Natural (1u.)	6€
Un viatge pel món: (6u.) Francesa - al natural Basca amb "pipirrana" Gallega amb pimentón i oli d'oliva verge Bretona amb escalunia i vinagre Peruana amb cevitxe d'alvocat Japonesa amb ponzu i soja	32€

ELS EMBOTITS

Cecina boníssima, lleugerament fumada sobre pa suflat	21€
Sobrassada ecològica Mallorquina amb bresca de mel	19,5€
Espatlla de pernil ibèric Glamurós amb pa de coca i tomàquet	28€

ELS VEGETALS

Amanida de carbassa a la brasa amb remolatxa, formatge feta i pipes de carbassa torrades	16€
Porro - calçot escalivat amb romesco deconstruït	12€
Fonoll a la brasa sobre straciatella amb pesto d'herbes fresques i festucs	16€
Burrata artesana oberta amb anxoves del Cantàbric, avellanes i mantega torrada	19,5€
Albergínia rostida amb alvocat, miso, mostassa natural, sesàm i iogurt	14€

TIRADITOS I TÀRTARS

"Tiradito" de bonítol amb "pipirrana" de tàperes	19€
"Tiradito" de salmó amb pastanaga, mandarina i el seu caviar	21€
"Tiradito" de navalles al pil-pil de tomàquet groc	28,5€
Cevitxe d'alvocat amb llagostí i vieira	24€
Tàrtar de salmó fumat amb ou ferrat i cruixent de la seva pell	21€
Steak tàrtar de vedella jove d'en Nandu Jubany	21€
Steak tàrtar de vaca seleccionada d'en Nandu Jubany	24€

ELS CARPACCIOS

Carpaccio de picanya lleugerament fumat amb macadàmies fregides sobre pa suflat	18€
Trio de Carpaccio de vedella jove, vaca vella i wagyu amb parmesà i oli d'oliva	44€

LA PASTA

Macarrons del Messi	21€
Bolonyesa de secret, sofregit de l'àvia i parmesà	
Espaguettis Carbonara amb guanciale d'ibèric	21€
Raviolis de llamàntol amb tomàquet natural i el suc del seu corall	45€

ELS PEIXOS

"Txuletón", carpaccio de tonyina amb wasabi natural, tomàquet i alvocat	59€
Tataki de tonyina a la brasa amb "pipirrana" sobre cremós de carbassa	24,5€

LES CARNS

La Burger 10	18€
"Orella d'elefant" de vaca amb grisines	60€/kg
Entrecot de vedella femella jove	60€/kg
Entrecot de vaca vella Europea	90€/kg
Entrecot de vaca Gallega seleccionada	165€/kg
Entrecot de Wagyu de Taverdet	160€/kg
Entrecot de Wagyu Japonés	390€/kg

* totes les carns aniran acompanyades amb salsa Bearnesa de "piparra" i patates fregides amb oli d'oliva verge

ELS ACOMPANYAMENTS

Alvocat a la brasa amb "pico de gallo"	7€
Flor de ceba fregida amb maionesa de iogurt	8€
Blat de moro cruixent amb escuma de coco, poma, ají i "quicos"	8€
IGI 4,5% inclòs Pa - Focaccia amb mantega fumada	4€

Avís per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consultin al nostre personal per tal que els puguin ajudar
Les mitges racions es cobraràn al 60%