

HINCHA TAKE AWAY

LES PIZZES

Nuestra Margarita	13,5€	+jamón york ibèrico	5€
Tomate, mozzarella y Pepperoni			17€
Tomate, straciatella, albahaca y rúcula			17€
Nuestra Carbonara			19€
Del huerto: tomate, berenjena, calabacín, calabaza, aceitunas y parmesano			17€
Seis quesos: mozzarella, comté, azul, maon, payoyo y parmesano			19€
Jamón ibérico con queso Payoyo, alcachofas y piñones			22€
Anchoas del Cantábrico, tomate confitado, aceitunas y alcaparrones			19€
Calçots escalivados, avellanas y romesco deconstruido			17€
Picaña de vaca con queso Bauma, macadamias y aceite ahumado			19€
Sobrassada ecológica con queso maon, miel y escarola			17€
Steak tàrtar de vaca, straciatella y rúcula			27€

LOS VEGETALES

Ensalada de calabaza a la brasa con remolacha, queso feta y pipas de calabaza tostadas	14€
Hinojo a la brasa sobre straciatella con pesto de hierbas frescas y pistachos	14€
Burrata artesana abierta con anchoas del Cantábrico, avellanas y mantequilla tostada	17€
Berenjena asada con aguacate, miso, mostaza natural, sésamo y yogur	12€

LOS CARPACCIOS

Carpaccio de picaña ligeramente ahumada con macadamias fritas sobre pan soplado	16€
---	-----

LA PASTA

Macarrones de Messi Boloñesa de secreto, sofrito de la abuela y parmesano	18€
---	-----

LAS CARNES

La Burger 10	16€
“Oreja de elefante” de vaca con grisines (500gr)	30€

IGI 4,5% inclòs