

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

* Pizzes amb suplement
58€ p/p El menú es servirà a taula sencera

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 | 22€ |
| Sobrassada ecològica Mallorquina amb bresca de mel | 19,5€ |
| Espatlla de pernil ibèric Glamurós amb pa de coca i tomàquet | 32€ |

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 stracciatella 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 | 21€ |
| "Tiradito" de salmó amb pastanaga, mandarina i el seu caviar | 21€ |
| Cevitxe d'alvocat amb llagostí i vieira | 24€ |
| Tàrtar de salmó fumat amb ou ferrat i cruixent de la seva pell | 21€ |
| Tartar de tonyina Bluefin amb daus d'alvocat | 26€ |
| Steak tàrtar de vedella jove d'en Nandu Jubany | 22€ |
| Steak tàrtar de vaca seleccionada d'en Nandu Jubany | 24€ |

ELS CARPACCIOS

| | |
|---|-----|
| Carpaccio de picanya lleugerament fumat amb macadàmies fregides | 18€ |
| Trio de Carpaccio de vedella jove, vaca vella i wagyu amb parmesà i oli d'oliva | 48€ |

LA PASTA

| | |
|---|-----|
| Macarrons del Messi Bolonyesa de secret ibèric, sofregit de l'àvia i parmesà | 21€ |
| 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 | 26€ |
| La Burger 10 | 19€ |
| "Orella d'elefant" de vaca amb grisines | 65€/kg |
| Entrecot de vedella femella jove | 65€/kg |
| Entrecot de vaca vella Europea | 90€/kg |
| Entrecot de Wagyu de Taverdet | 190€/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%

LES PIZZES

| | | | | | |
|--|-----|--------------|------|--|------|
| La nostra Margarita | 18€ | +pernil dolç | 3€ | de Pernil ibèric amb formatge Payoyo, carxofes i pinyons | 24€* |
| de Tomàquet, mozzarella i Pepperoni | | | 20€ | d'Anxoves del Cantàbric, tomàquet confitat, olives i alcaparrons | 23€* |
| de Tomàquet, stracciatella i ruca | | | 20€ | de Calçots escalivats, avellanes i romesco deconstruït | 20€ |
| La nostra Carbonara | | | 23€* | de Picanya de vaca amb formatge Bauma, macadàmia i oli fumat | 24€* |
| De l'horta: tomàquet, albergínia, carbassó, carbassa, olives i parmesà | | | 20€ | de Sobrassada ecològica amb formatge maó, mel i escarola | 23€* |
| Sis formatges: mozzarella, comté, blau, maó, payoyo i parmesà | | | 23€* | d'Steak tàrtar de vaca, stracciatella i ruca | 29€* |