Pilota d'or Hincha (take away)	30€
Reposa coberts Hincha	9€
Ganivets (2u.)	75€

CAT

MENÚ HINCHA

Amanida de carbassa a la brasa amb remolatxa,
formatge feta i pipes de carbassa torrades
Sobrassada ecològica amb bresca de mel
Tàrtar de salmó fumat amb ou ferrat i cruixent de la seva pell
Pizza Hincha a escollir*

Tataki de tonyina amb pipirrana
o
Ribeye de vaca madurada

Festival de les nostres postres

72€ p/p

El menú es servirà a taula sencera.

*Servei d'aperitiu i focaccia 2,75€/persona
(si no volen que els hi servim ens ho haurien
d'informar abans de començar l'àpat)

*** Pizzes amb suplement**

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	23€
Sobrassada ecològica Mallorquina amb bresca de mel	19,5€
Espatlla de pernil ibèric Glamurós amb pa de coca i tomàquet	33€

ELS VEGETALS

Amanida de carbassa a la brasa amb remolatxa, formatge feta i pipes de carbassa torrades	16€
Porro – calçot escalivat amb romesco deconstruït	14€
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	17€

TIRADITOS I TÀRTARS

"Tiradito" de salmó amb pastanaga, mandarina i el seu caviar	23€
Cevitxe de corball a l'estil tradicional Peruà	32€
Cevitxe d'alvocat amb llagostí i vieira	24€
Tàrtar de salmó fumat amb ou ferrat i cruixent de la seva pell	23€
Tàrtar de tonyina Bluefin amb daus d'alvocat	26€
Ous trencats amb patates fregides i tàrtar de tonyina	28€
Steak tàrtar de vedella jove d'en Nandu Jubany	22€
Steak tàrtar de vaca seleccionada d'en Nandu Jubany	26€

ELS CARPACCIOS

Carpaccio de picanya lleugerament fumat amb macadàmies fregides	26€
Trio de Carpaccio de vedella jove, vaca vella i wagyu amb parmesà i oli d'oliva	48€
Carpaccio de vedella jove amb parmesà i pinyons	28€

LA PASTA

Macarrons del Messi Bolonyesa de secret ibèric, sofregit de l'àvia i parmesà	26€
Espaguettis Carbonara amb guanciale d'ibèric	25€
Espaguettis al pesto amb festuc	27€

ELS PEIXOS

Carpaccio de tonyina amb wasabi natural, tomàquet i alvocat	42€
Tataki de tonyina a la brasa amb "pipirrana" sobre cremós d'alvocat	29€

LES CARNS

La Burger 10	22€
Secret de porc ibèric amb chimichurri	28€
"Orella d'elefant" de vaca amb grisines	75€/kg
Entrecot de vedella femella jove	75€/kg
Costella de vaca vella Europea	90€/kg
Entrecot de Wagyu Japonés	390€/kg
Ribeye de vaca madurada	120€/kg

* totes les carns aniran acompanyades
amb salsa Bearnesa de "piparra"

ELS ACOMPANYAMENTS

Alvocat a la brasa amb "pico de gallo"	12€
Flor de ceba fregida amb maionesa de iogurt	8€
Blat de moro cruixent amb escuma de coco, poma, ají i "quicos"	8€
Patates fregides en oli d'oliva	6€

Pa - Focaccia amb mantega fumada 6€

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 Tomàquet, mozzarella i Pepperoni			20€
de Tomàquet, stracciatella, alfàbrega i ruca			22€
La nostra Carbonara			27€*
De l'horta: tomàquet, albergínia, carbassó, carbassa, olives i parmesà			20€
Sis formatges: mozzarella, comté, blau, maó, payoyo i parmesà			26€*
de Pernil ibèric amb formatge Payoyo, carxofes i pinyons			29€*
d'Anxoves del Cantàbric, tomàquet confitat, olives i alcaparrons			26€*
de Porros escalivats, avellanes i romesco deconstruit			20€
de Picanya de vaca amb formatge Bauma, macadàmia i oli fumat			26€*
de Sobrassada ecològica amb formatge maó, mel i escarola			24€*
d'Steak tàrtar de vaca, stracciatella i ruca			29€*
de Mortadela amb festucs			27€*

IGI 4,5% inclòs