

# BAR MALVASIA

## **Hummus amb barreja de olives amanides, roques de parmesa i carxofa marinada 9,5€**

Hummus con mix de aceitunas aliñada, rocas de parmesano y alcachofa marinada

Hummus with olives, parmesan cheese rocks and marinated artichoke

## **Taula de pernil iberic tallat a ma amb pa de coca, picos i regañás 26 €**

Tabla de jamón ibérico cortado a mano con pan de coca, picos y regañás

Iberian ham board with flat bread, picos and regañás

## **La pizarra de formatges artesans amb codony i fruits secs 12,5 €**

La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos

Artisan cheeseboard with quince and nuts

## **Tartar de salmó amb salsa ponzu, pack choy, alvocat i ceba tendrá japonesa 16 €**

Tartar de salmón con salsa ponzu, pak choy, aguacate y cebolleta japonesa

Salmon tartar with ponzu sauce, pack choy, avocado and Japanese spring onion

## **La nostra amanida Cesar amb cabdells, pollastre cruixent, anxova i formatge 12,5 €**

Nuestra ensalada Cesar con cogollos, pollo crujiente, anchoa y queso parmesano

Our Caesar's salad with baby lettuce, crispy chicken, anchovies and parmesan cheese

## **Foie a la sal amb brioix de mantega i chutney de mango 19 €**

Foie curado a la sal con brioche de mantequilla y chutney de mango

Salt cured duck foie gras with buttered brioche and mango chutney

## **Bikini de pa de pagés amb pernil bresejat i formatge Edam 9,5 €**

Bikini de pan de payés planchado con jamón braseado y queso Edam

Grilled ham and cheese rustic bread sandwich

## **Sopa Thai de carbassa and coriander i tofu 9 €**

Sopa de calabaza Thai con coco, cilantro y tofu

Pumpkin Thai soup with coconut, coriander and tofu

## **Sandvitx defocaccia amb pastrami amb maionesa de mostassa i ruca 14 €**

Sándwich de focaccia con pastrami, mayonesa de mostaza y rúcula

Focaccia with Pastrami, mustard mayonnaise and rocket salad

## **Hamburguesa de vedella ecológica amb pa de brioix artesa, formatge Cheddar, bacon i ceba caramel.litzada 16 €**

Hamburguesa de ternera ECO con pan de brioche artesano, queso cheddar, bacon y cebolla caramelizada

ECO veal Burger with artisan brioche bread, cheddar cheese, bacon and caramelized onion

## **Aletes de pollastre glacejades amb salsa Hoisin, sesam i all tendre 9 €**

Alitas de pollo glaseadas con salsa Hoisin , sésamo y ajo tierno

Glazed chicken wings with Hoisin sauce, sesame, spring garlic

## **POSTRES · DESSERTS**

### **Xarrups artesans : Mandarina, mango i gerds 6,5 €**

Sorbetes artesanos: Mandarina, mango y frambuesa

Artisan sorbets: Tangerine, mango and raspberry

### **Gelats artesans : Vainilla,iogurt grec i xocolata suís 6,5 €**

Helados artesanos: Vainilla , yogur griego y chocolate suizo

Artisan Ice creams: Vanilla, Greek yoghurt, and Swiss chocolate

### **Copa de pastis de formatge amb mango i alfábrega 5 €**

Copa de cheesecake de mango y albahaca

Mango and basil cheese cake cup

### **Broquetes de fruita amb un vel de fruita de la pasió i llima 4,5 €**

Brochetas de fruta con velo de maracuyá y lima

Assorted fruit skewers with passion fruit and lime

*Si us plau, si té alguna al·lèrgia consulti amb el nostre personal abans de realitzar la seva sol·licitud.*

*Por favor, si tiene alguna alergia consulte con nuestro personal antes de realizar su solicitud.*

*Please, if you have any allergies, consult our staff before making your request.*