

BAR MALVASIA

CATALÀ

CASTELLANO

ENGLISH

FRANÇAIS



BAR MALVASIA

Hummus amb barreja de olives amanides, roques de parmesa i carxofa marinada	9,5 €
Taula de pernil iberic tallat a ma amb pa de coca, picos i regañás	26 €
La pissarra de formatges artesans amb codony i pa de fruits secs	12,5 €
Tartar de salmó amb salsa ponzu, pack choy, alvocat i ceba tendrá japonesa	16 €
La nostra amanida cesar amb cabdells, pollastre cruixent, anxova i formatge parmesà	12,5 €
Foie a la sal amb brioix de mantega i chutney de mango	19 €
Bikini de pa de pagés amb pernil brasejat i formatge Edam amb chips de verdures	9,5 €
Sopa Thai de carbassa and coriandre i tofu	9 €
Sandvitx defocaccia amb pastrami amb maionesa de mostassa i ruca	14 €
Hamburguesa de vedella ECO amb brioche artesà, formatge cheddar, bacó i ceba caramel·litzada	16 €
Aletes de pollastre glacejades amb salsa Hoisin, sesam i all tendre	9 €

POSTRES

Xarrups artesans: Mandarina, mango i gerds	6,5 €
Gelats artesans: Vainilla, iogurt grec i xocolata suís	6,5 €
Copa de pastis de formatge amb mango i alfábrega	5 €
Broquetes de fruita amb un vel de fruita de la pasió i llima	4,5 €

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



BAR MALVASIA

Hummus con mix de aceitunas aliñada, rocas de parmesano y alcachofa marinada	9,5 €
Tabla de jamón ibérico cortado a mano con pan de coca, picos y regañás	26 €
La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos	12,5 €
Tartar de salmón con salsa ponzu, pak choy, aguacate y cebolleta japonesa	16 €
Nuestra ensalada Cesar con cogollos, pollo crujiente, anchoa y queso parmesano	12,5 €
Foie curado a la sal con brioche de mantequilla y chutney de mango	19 €
Bikini de pan de payés planchado con jamón braseado y queso Edam	9,5 €
Sopa de calabaza Thai con coco, cilantro y tofu	9 €
Sándwich de focaccia con pastrami, mayonesa de mostaza y rúcula	14 €
Hamburguesa de ternera ECO con pan de brioche artesano, queso cheddar, bacon y cebolla caramelizada	16 €
Alitas de pollo glaseadas con salsa Hoisin, sésamo y ajo tierno	9 €

POSTRES

Sorbetes artesanos: Mandarina, mango y frambuesa	6,5 €
Helados artesanos: Vainilla, yogur griego y chocolate suizo	6,5 €
Copa de cheesecake de mango y albahaca	5 €
Brochetas de fruta con velo de maracuyá y lima	4,5 €

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



BAR MALVASIA

Hummus with olives, parmesan cheese rocks and marinated artichoke	9,5 €
Iberian ham board with flat bread, picos and regañás	26 €
Artisan cheeseboard with quince and nuts	12,5 €
Salmon tartar with ponzu sauce, pack choy, avocado and Japanese spring onion	16 €
Our Caesar's salad with baby lettuce, crispy chicken, anchovies and parmesan cheese	12,5 €
Salt cured duck foie gras with buttered brioche and mango chutney	19 €
Grilled ham and cheese rustic bread sandwich	9,5 €
Pumpkin Thai soup with coconut, coriander and tofu	9 €
Focaccia with Pastrami, mustard mayonnaise and rocket salad	14 €
ECO veal Burger with artisan brioche bread, cheddar cheese, bacon and caramelized onion	16 €
Glazed chicken wings with Hoisin sauce, sesame and spring garlic	9 €

DESSERTS

Artisan sorbets: Tangerine, mango and raspberry	6,5 €
Artisan Ice creams: Vanilla, Greek yoghurt, and Swiss chocolate	6,5 €
Mango and basil cheese cake cup	5 €
Assorted fruit skewers with passion fruit and lime	4,5 €

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



BAR MALVASIA

Hummus accompagné d'olives assaisonnées, de rochers de parmesan et d'un artichaut mariné	9,5 €
Planche de jambon ibérique découpé à la main, pain « coca » et bâtonnets picos et regañás	26 €
Ardoise de fromages artisanaux, pâte de coing et fruits secs	12,5 €
Tartare de saumon, sauce ponzu, pak choï, avocat et petits oignons japonais	16 €
Notre salade César aux cœurs de laitue, poulet croustillant, anchois et parmesan	12,5 €
Foie gras au sel accompagné de brioche au beurre et chutney de mangue	19 €
Croque-monsieur de pain de campagne au jambon braisé et fromage Edam	9,5 €
Soupe de courge Thaï à la noix de coco, coriandre et tofu	9 €
Sandwich de focaccia au pastrami, mayonnaise à la moutarde et roquette	14 €
Burger de viande bovine BIO, pain brioché maison, fromage cheddar, bacon et oignons caramélisés	16 €
Ailes de poulet glacées sauce Hoisin, sésame et ail tendre	9 €

DESSERTS

Sorbets artisanaux : mandarine, mangue et framboise	6,5 €
Glaces artisanales : vanille, yaourt grec et chocolat suisse	6,5 €
Coupe de cheesecake mangue basilic	5 €
Brochettes de fruits au voile de fruit de la passion et citron vert	4,5 €

Si vous êtes sujet à des allergies, demandez conseil à notre personnel avant de commander.

