

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

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

La pissarra de formatges artesans amb codony i pa de fruits secs 12,5 €

La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos

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

La nostra amanida cesar amb cabdells, pollastre cruixent, anxova i formatge parmesà 12,5 €

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

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

Bikini de pa de pagés amb pernil brasejat i formatge Edam amb chips de verdures 9,5 €

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

Sopa Thai de carbassa and coriandre i tofu 9 €

Sopa de calabaza Thai con coco, cilantro y tofu

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

Sándwich de focaccia con pastrami, mayonesa de mostaza y rúcula

Hamburguesa de vedella ECO amb brioche artesà, formatge cheddar, bacó i ceba caramel·litzada 16 €

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

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

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

POSTRES

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

Sorbetes artesanos: Mandarina, mango y frambuesa

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

Helados artesanos: Vainilla, yogur griego y chocolate suizo

Copa de pastis de formatge amb mango i alfábrega 5 €

Copa de cheesecake de mango y albahaca

Amanida de cítrics amb cruixent de pinya 4,5 €

Ensalada de cítricos con crujiente de piña

*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.*



BAR MALVASIA

Hummus with olives, parmesan cheese rocks and marinated artichoke 9,5 €

Hummus accompagné d'olives assaisonnées, de rochers de parmesan et d'un artichaut mariné

Iberian ham board with flat bread, picos and regañás 26 €

Planche de jambon ibérique découpé à la main, pain « coca » et bâtonnets picos et regañás

Artisan cheeseboard with quince and nuts 12,5 €

Ardoise de fromages artisanaux, pâte de coing et fruits secs

Salmon tartar with ponzu sauce, pack choy, avocado and Japanese spring onion 16 €

Tartare de saumon, sauce ponzu, pak choï, avocat et petits oignons japonais

Our Caesar's salad with baby lettuce, crispy chicken, anchovies and parmesan cheese 12,5 €

Notre salade César aux cœurs de laitue, poulet croustillant, anchois et parmesan

Salt cured duck foie gras with buttered brioche and mango chutney 19 €

Foie gras au sel accompagné de brioche au beurre et chutney de mangue

Grilled ham and cheese rustic bread sandwich 9,5 €

Croque-monsieur de pain de campagne au jambon braisé et fromage Edam

Pumpkin Thai soup with coconut, coriander and tofu 9 €

Soupe de courge Thaï à la noix de coco, coriandre et tofu

Focaccia with Pastrami, mustard mayonnaise and rocket salad 14 €

Sandwich de focaccia au pastrami, mayonnaise à la moutarde et roquette

ECO veal Burger with artisan brioche bread, cheddar cheese, bacon and caramelized onion 16 €

Burger de viande bovine BIO, pain brioché maison, fromage cheddar, bacon et oignons caramélisés

Glazed chicken wings with Hoisin sauce, sesame and spring garlic 9 €

Ailes de poulet glacées sauce Hoisin, sésame et ail tendre

DESSERTS

Artisan sorbets: Tangerine, mango and raspberry 6,5 €

Sorbets artisanaux : mandarine, mangue et framboise

Artisan Ice creams: Vanilla, Greek yoghurt, and Swiss chocolate 6,5 €

Glaces artisanales : vanille, yaourt grec et chocolat suisse

Mango and basil cheese cake cup 5 €

Coupe de cheesecake mangue basilic

Citrus salad with crunchy pineapple 4,5 €

Salade d'agrumes à l'ananas croquant

*Please, if you have any allergies, consult our staff before making your request.
Si vous êtes sujet à des allergies, demandez conseil à notre personnel avant de commander.*

