

BAR MALVASIA

Hummus amb barreja de olives amanides, roques de parmesà i carxofa marinada	10 €	"Tacos" de carnitas amb ceba morada, alvocat i maionesa de Xile Chipotle	14 €
Hummus con mix de aceitunas aliñadas, rocas de parmesano y alcachofa marinada		Tacos de carnitas con cebolla morada, aguacate y mayonesa de chile chipotle	
Taula de pernil ibèric tallat a ma amb pa de coca, picos i regañás	26 €	Sandvitx de focaccia amb pastrami amb maionesa de mostassa i ruca	14 €
Tabla de jamón ibérico cortado a mano con pan de coca, picos y regañás		Sándwich de focaccia con pastrami, mayonesa de mostaza y rúcula	
La pissarra de formatges artesans amb codony i pa de fruits secs	12,5 €	Hamburguesa de vedella ECO amb brioche artesà, formatge cheddar, bacó i ceba caramel·litzada	16 €
La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos		Hamburguesa de ternera ECO con pan de brioche artesano, queso cheddar, bacon y cebolla caramelizada	
Tartar de salmó amb salsa ponzu, pack choy, alvocat i ceba tendre japonesa	16 €		
Tartar de salmón con salsa ponzu, pak choy, aguacate y cebolleta japonesa			
La nostra amanida cèsar amb cabdells, pollastre cruixent, anxova i formatge parmesà	14 €		
Nuestra ensalada César con cogollos, pollo crujiente, anchoa y queso parmesano			
Croquetes artesanes d'albergínia escalivada amb emulsió de romesco i formatge de cabra	10 €		
Croquetas artesanas de berenjena escalivada con emulsión de romesco y queso de cabra			
Tataki de vedella amb encurtits i salsa de ratafia	19 €		
Tataki de ternera con encurtidos y salsa de ratafia			
Bikini de pa de pagès amb pernil brasejat i formatge Edam amb boniato fregit	10 €		
Bikini de pan de payés planchado con jamón braseado y queso Edam			
Sopa Thai amb coco, coriandre i llagostins	12 €		
Sopa Thai con coco, cilantro y langostinos			

POSTRES

Xarrups artesans: Mandarina, mango i gerds	6,5 €
Sorbets artesanos: Mandarina, mango y frambuesa	
Gelats artesans: Vainilla, iogurt grec i xocolata suís	6,5 €
Helados artesanos: Vainilla, yogur griego y chocolate suizo	
Cheesecake de mango	8 €
Cheesecake de mango	

*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	10 €	Carnitas Tacos with red onion, avocado and chipotle chile mayonnaise	14 €
Humus accompagné d'olives assaisonnées, de rochers de parmesan et d'un artichaut mariné		Tacos de Carnitas, oignon rouge, avocat et mayonnaise au piment chipotle	
Iberian ham board with flat bread, picos and regañás	26 €	Focaccia with Pastrami, mustard mayonnaise and rocket salad	14 €
Planche de jambon ibérique découpé à la main, pain « coca » et bâtonnets picos et regañás		Sandwich de focaccia au pastrami, mayonnaise à la moutarde et roquette	
Artisan cheeseboard with quince and nuts	12,5 €	ECO veal Burger with artisan brioche bread, cheddar cheese, bacon and caramelized onion	16 €
Ardoise de fromages artisanaux, pâte de coing et fruits secs		Burger de viande bovine BIO, pain brioché maison, fromage cheddar, bacon et oignons caramélisés	
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	14 €		
Notre salade César aux cœurs de laitue, poulet croustillant, anchois et parmesan			
Artisan croquettes of roasted aubergine with romesco emulsion and goat's cheese	10 €		
Croquettes d'aubergines rôties artisanales avec émulsion de romesco et fromage de chèvre			
Beef tataki with pickles and ratafia sauce	19 €		
Tataki de boeuf aux cornichons et sauce ratafia			
Grilled ham and cheese rustic bread sandwich	10 €		
Croque-monsieur de pain de campagne au jambon braisé et fromage Edam			
Thai soup with coconut, coriander and prawns	12 €		
Soupe thaï à la noix de coco, coriandre et crevettes			

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 Cheesecake	8 €
Cheesecake de mangue	

*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.*

