

BAR
vint·i·quatre

A L'HORA DEL VERMUT....

Xips super cruixents amb salsa de <i>Braves</i>	5
<i>Pintxo</i> de truita de patata	6
Olives seleccionades	5
La <i>gilda</i> d'anxova i piparra	4
El <i>matrimoni</i> perfecte. Anxova i seitó	5
El <i>Turista</i> . Carxofa i anxova	5
Filet d'anxova especial en AOVE	unitat 3,50
Seitó i piparres amb vinagreta	4
Formatge <i>Payoyo</i> de la serra de Cádiz	7
Llauna de musclos en escabetx	14
Llauna de ventresca de bonítol, la millor del món	23
Llauna de sardinetes confitades en oli	15
Llauna de “berberechos” gallecs de les <i>Rías</i>	18

LES TAPES MÉS TRADICIONALS...

Les ostres Guillardeu n°2 al natural	unitat 6
Pernil ibèric pur. MALDONADO	18 29
La Rubia gallega curada i madurada 60 dies	15 22
“la ensaladilla rusa” amb ventresca de tonyina	9
El bikini de pernil ibèric, mozzarella i tòfona	12,50
Anxoves “oo” del nord amb mantega fumada	unitat 5
Croquetes de pollastre rostit a la catalana	unitat 4
Truita de patates amb botifarres catalanes	13
Llesca de pa natural de massa mare amb tomàquet, oli i sal	3,50
Coca de Folgueroles amb tomàquet, oli i sal	3,80

BAR
vint·i·quatre

ELS NOSTRES “PLATILLOS”

Tàrtar de tomàquet clàssic amb caparrons i torradetes de mantega	14
Amanida de remolatxa, tomàquet, mató i festucs	13
“Ensaladilla” il·lustrada amb gambes “al ajillo”	22
Escudella catalana amb pilota i galets	17
Esqueixada de bacallà amb tomàquet i mongetes del ganxet	18
Carxofes d’ El Prat al forn amb pernil ibèric i vinagreta de pinyons	16
Albergínia a la brasa, mozzarella, sobrassada, mel i pipes de carbassa	16
Llenties guisades amb verdures, miso i bolets	22
Truita oberta de gambes de la costa, carxofes i ceps	23
Truita oberta a l’estil Betanzos, amb bolets i botifarra negra	23
Ous de Calaf sobre patates rosses i botifarres catalanes de <i>Cal Rovira</i>	17
Calamar de la Barceloneta a la planxa, a l’estil de <i>La Barra</i>	21
Lluç de palangre a la romana amb maionesa de llima i patates fregides	24
Macarrons del cardenal gratinats	18
Canelons de Barcelona amb beixamel de formatge <i>Reixagó</i>	18
Fricandó de vedella amb bolets i picada de carquinyolis	19
Cap i pota amb cigrons	21
La nostra hamburguesa especial de vedella	16

*Gaudeixi de la nostra cuina amb família o amics,
i demani els nostres menús complets i personalitzats*

Tenim a disposició dels nostres clients carta d’al·lèrgens.

IVA inclòs

BAR
vint·i·quatre

LES POSTRES DEL BAR 24

Flam cremós de vainilla. <i>Shake</i> de cafè	7
Xocolata, pa, oli i sal	7
“El corte de helado” i xocolata calenta	7
El nostre cheesecake, a l’estil de <i>La Viña</i>	8
Els maduixots amb nata	10
Suc de taronja natural	7
<i>Affogato</i> de cafè	8
<i>Espresso Martini</i>	13

Tenim a disposició dels nostres clients carta d’al·lèrgens.

IVA inclòs