

BAR
vint·i·quatre

A L'HORA DEL VERMUT....

Xips super cruixents		4
<i>Pintxo</i> de truita de patata		6
<i>Pintxo</i> de truita “Donosti”		6,4
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
Anxoves especials “doble oo” en AOVE	3 unit.	12
Seitó i piparres amb vinagreta	5 unit.	10
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 Rías		18

LES TAPES MÉS TRADICIONALS...

Pernil ibèric pur. MALDONADO	18 29
La Rubia gallega curada i madurada 60 dies	15 22
Les nostres patates braves	7
“la <i>ensaladilla rusa</i> ” 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	3,5
Coca de Folgueroles amb tomàquet, oli i sal	3,8

BAR
vint·i·quatre

ELS NOSTRES “PLATILLOS”

Tàrtar de tomàquet clàssic amb caparrons i torradetes de mantega	12,5
Amanida de remolatxa, tomàquet, mató i festucs	13
Salpicó de gamba vermella amb alvocat, tomàquet i vinagreta	27
Sardines en escabetx artesà	13
“Ensaladilla” il·lustrada amb gambes “al ajillo”	22
Amanida de tomàquet i síndria amb alfàbrega i tàperes	12
Amanida de taronja amb bacallà i piparres	14,5
Albergínia a la brasa, mozzarella, sobrassada, mel i pipes de carbassa	15
Pinxo de xai a l’estil “Alhucemas”	12,5
Gamba vermella de la costa	unit. 8
Truita oberta de gambes de la costa, carxofes i cansalada ibèrica	19,5
Ous de Calaf sobre patates rosses i botifarres catalanes de <i>Cal Rovira</i>	16
Calamar de la Barceloneta a la planxa, a l’estil de <i>La Barra</i>	18
Lluç de palangre a la romana amb maionesa de llima i patates fregides	23
Macarrons del cardenal gratinats amb formatge Gruyère	17
Canelons de Barcelona amb beixamel de parmesà	17
Fricandó de vedella amb bolets i picada de torró de Xixona	17
La nostra hamburguesa de vedella, de Girona	14,5

*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

Xocolata, pa, oli i sal. El nostre clàssic	7
“El corte” de gelat amb xocolata calenta	7
El nostre pastís de formatge, a l’estil de <i>La Viña</i>	8
“El català”. Gelat crocant de dues maneres:	
Amb xocolata desfeta	7
Amb ratafia	10
Cireres amb “anís del Mono”	9
Suc de taronja natural	5
<i>Affogato</i> de cafè	8
<i>Espresso Martini</i>	13