

MENÚ DE

TAPAS

GOURMET
Chef Diego Baltra

APERITIVOS

- **OLIVAS MARINADAS** · MIX DE OLIVAS MARINADAS · 5 €
- **OLIVAS KIMCHI** · MIX DE OLIVAS EN SALSA KIMCHI ARTESANAL · 5 € 🌱
- **QUESITOS MEDITERRANEOS** · DADOS DE QUESO MACERADOS EN ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, OREGANO Y AJI MOLIDO · 6 € 🍷
- **PAN CON TOMATE** · PAN DE MASA MADRE, TOMATE RALLADO Y OLIVA · 4 € 🍷
- **GILDAS MATRIMONIO** · OLIVA, PIPARRA, BOQUERÓN Y ANCHOA CON SALSA MEDITERRÁNEA (2U) · 6 € 🐟 🍷
- **PATATAS CHIP CRUJIENTES** · CORTE GRUESO, FRITAS EN ACEITE VEGETAL, CON SALSA ESPINALER Y PIPARRAS · 6 € 🍷

ESENCIA DE LA CASA

- **BRAVAS DE BARRI · TOP** · PATATAS CON SALSA BRAVA, ALIOLI SUAVE Y TOQUE DE HIERBAS FRESCAS · 8 € 🍷
- **HUMMUS MEDITERRÁNEO** · CASERO DE GARBANZOS, TIRAS DE VEGETALES Y PAN PITA TOSTADO · 12 € 🌱 🍷
- **EMPANADA CARNAL** · DE TERNERA, CEBOLLA, OLIVA, HUEVO Y ESPECIAS. ACOMPAÑADA CON DIP DE PEBRE DE TOMATE CON SU TOQUE PICANTE · 7 € 🍷
- **BROCHETAS DE POLLO ORIENTAL** · MARINADAS EN NARANJA Y SOJA, SALSA TEREYAKI, SESAMO TOSTADO · 10 € 🍷 🌱
- **ENSALADA CRUNCHY** · DELICADOS BOCADOS DE QUESO CON REBOZADO CRUJIENTE, COLCHÓN DE RÚCULA FRESCA, TOMATES SECOS Y VINAGRETA BALSÁMICA · 8 € 🍷
- **BURRATA VIOLETA** · BURRATA SOBRE CARPACHO DE REMOLACHA, REDUCCIÓN DE BALSÁMICO, PISTACHOS Y ACEITE DE ALBAHACA · 10 € 🍷

- **CROQUETAS BLUE** · DE QUESO AZUL CON CEBOLLA CARAMELIZADA SOBRE MERMELADA CASERA DE ARÁNDANOS Y TOPPING DE ALIOLI DE HIGO (4) · 8 € 🍷
- **CHUMPI MALLORQUINES** · CHAMPIÑONES RELLENOS CON SOBRASADA, QUESO AHUMADO, CUBIERTOS DE PARMESANO Y TOQUE DE ACEITE PROVENZAL · 9 € 🍷
- **PULPO ESPE STYLE** · PULPO A LA PLANCHA CON ACEITE DE AJO NEGRO SOBRE PURÉ DE BONIATO Y JENGIBRE, ESCALIVADA DE VERDURAS · 17 € 🍷

ENTRE PANES & VICIO

- **PULPO CANALLA** · PULPO CRUJIENTE, CREMA DE SRIRACHA EQUILIBRADA, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, ALCAPARRAS FRITAS Y HOJAS DE PEREJIL FRESCO. INTENSO, DESCARADO Y **ADICTIVO** · 7 € 🍷 🍷
- **FORMULA 56** · PAN DE CAMPO, SALSA JÄGERMEISTER, TERNERA AL HORNO MARINADA EN ZUMO DE NARANJA Y HIERBAS, RÚCULA FRESCA Y UN TOQUE DE SAL MALDON. UNA COMBINACIÓN PARA RENDIR AL MÁXIMO · 8 € 🍷
- **BIKINI IBÉRICO** · PAN DE MIGA CON SALSA TRUFADA, QUESOS CHEDDAR Y BRIE, MERMELADA DE HIGO Y JAMÓN IBÉRICO · 9 € 🍷

MARIDAJE RECOMENDADO: CAMP NOU

PARA COMPARTIR

- **JAMÓN IBÉRICO SELECCIÓN** · CORTADO A MANO, ACOMPAÑADO DE PAN BRIOCHE TOSTADO Y TOMATE RALLADO · 26 € 🍷
- **TABLA DE QUESOS PREMIUM** · VARIEDAD GOURMET CON FRUTAS DESHIDRATADAS, HOJAS DE PAN, FRUTOS SECOS Y CHUTNEY DE MANGO PICANTE · 21 € 🍷

DULCE FINAL

- **VOLCÁN DE CHOCOLATE** · COULANT CON HELADO DE MANGO Y CROCANTE DE PLÁTANO MACHO. ACEITE DE OLIVA, SAL Y TAJIN PARA HACERLO EXPLOTAR · 8 € 🍷

✳️ TABLA REFERENCIADA DE ALÉRGENOS:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 🍷 GLUTEN | 🍷 FRUTOS DE CÁSCARA |
| 🍷 CRUSTÁCEOS | 🍷 APIO |
| 🍷 HUEVOS | 🍷 MOSTAZA |
| 🍷 PESCADO | 🍷 SÉSAMO |
| 🍷 CACAHUETES | 🍷 SULFITOS |
| 🍷 SOJA | 🍷 ALTRAMUCES |
| 🍷 LECHE Y DERIVADOS | 🍷 MOLUSCOS |

✳️ **¡IMPORTANTE!** SI TIENES ALGUNA **ALERGIA**, POR FAVOR NOS LO HACES SABER.