

El teu moment dolç

Tu momento dulce | *Your sweet moment*

11:00h-20:00h | 11:00am-8:00pm

🌿 **Brioxeria** | Bollería | *Pastry* | **4**

🌿 **Galeta** | Galleta | *Cookie* | **4**

🌿 **Pastís del día** | Pastel del día | *Cake of the day* | **6**

🌿 **Milfulls amb crema de festuc, salsa d'amaretto i gelat de nous i auro**

Milhojas de crema de pistacho, salsa amaretto y helado de nueces y arce

Pistachio cream millefeuille with amaretto sauce and walnut & maple ice cream | **12**

🌿 **Semiesfera de cremós de xocolata amb coulis de fruits vermells i gelat de vainilla***

Semiesfera de cremoso de chocolate con coulis de frutos rojos y helado de vainilla

Chocolate creamy semi sphere with red berry coulis and vanilla ice cream | **12**

Servei de cafè

Servicio de café

Coffee as you wish | **5**

Suc de taronja natural

Zumo de naranja natural recién exprimido

Freshly squeezed fresh orange juice | **6**

Flower Power

Suc cold-press de poma, espinacs, api, gíngebre i llima

Zumo cold-press de manzana, espinacas, apio, jengibre y lima

Cold-press juice of apple, spinach, celery, ginger and lime | **6**

Ginger Boy

Suc cold-press de poma, pinya, gíngebre i llimona

Zumo cold-press de manzana, piña, jengibre y limón

Cold-press juice of apple, pineapple, ginger and lemon | **6**



VEGETARIAN | GLUTEN FREE | VEGAN

*Opció sense gluten | Opción sin gluten | *Gluten free option*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*

Vermut | Aperitivo | Vermouth



Olives marinades

Olivas marinadas | *Marinated olives* | **4,5**



Festuc salat amb roses i cardamom

Pistacho salado con rosas y cardamomo | *Salted pistachio with roses and cardamom* | **6,5**



Gilda d'anxoves (1 unitat)

Gilda de anchoas (1 unidad) | *Anchovies "Gilda" (1 unit)* | **3,5**



Gilda de pop (1 unitat)

Gilda de pulpo (1 unidad) | *Octopus "Gilda" (1 unit)* | **3,8**



Patates xips amb tòfona

Patatas chips con trufa | *Chips with truffle* | **4,5**



Patates xips al punt de sal

Patatas chips al punto de sal | *Chips with salt* | **4,5**



Escopinyes

Berberechos | *Cockles* | **18**



Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Marinated mussels* | **12**

Per començar | Para empezar | To start



Pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra

Toasted coca bread with tomato and extra virgin olive oil | **5,5**

Croquetes de gambot amb maionesa de llimona confitada (3 unitats)

Croquetas de gambón con mayonesa de limón confitado (3 unidades)

Prawn croquettes with confit lemon mayonnaise (3 units) | **10,5**

Tacs de steak tàrtar en cruixent de pa amb perla d'oliva kalamata i yuzu picant (2 unitats)

Tacos de steak tartar en crujiente de pan con perla de aceituna kalamata y yuzu picante (2 unidades)

Steak tartare tacos on crispy bread with Kalamata olive pearl and spicy yuzu (2 units) | **14**

"Montadito" de pernil ibèric acompanyat de pa amb tomàquet *

Montadito de jamón ibérico acompañado de pan con tomate

Iberian ham "montadito" with crispy tomato-rubbed bread | **17,5**

Pernil Ibèric "Gran Reserva" amb pa amb tomàquet *

Jamón Ibérico "Gran Reserva" con pan con tomate

"Gran Reserva" Iberian ham with crispy tomato-rubbed bread | **37**



VEGETARIAN | GLUTEN FREE | VEGAN

*Opció sense gluten | Opción sin gluten | *Gluten free option*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*

Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*

 **Selecció de formatges catalans ecològics, cremós de tòfona i torrades de pa amb panses i nous***
 Selección de quesos catalanes ecológicos, cremoso con trufa y tostas de pan con pasas y nueces
Selection of organic Catalan cheeses, creamy cheese with truffle and toasted bread with raisins and nuts | **22**

  **Amanida 100% ecològica amb fulles tendres, verdures de l'hort, tomàquet cherry marinat i vinagreta d'alfàbrega***
 Ensalada 100% ecológica con hojas tiernas, verduras del huerto, tomate cherry marinado y vinagreta de albahaca
100% organic salad with tender leaves, garden vegetables, marinated cherry tomatoes and basil vinaigrette | **18**

Amanida Cèsar | Ensalada César | *Caesar salad*

Barreja d'enciams amb pollastre, crostons, làmines de parmesà i salsa Cèsar

Mezcla de lechugas con pollo, picaostes, láminas de parmesano y salsa César

Mix of lettuce with chicken, croutons, parmesan cheese and Caesar sauce | **24**

Burrata cremosa amb anxoves del Cantàbric, caviar de tòfona negra i focaccia d'oli d'oliva verge extra

Burrata cremosa con anchoas del Cantábrico, caviar de trufa negra y focaccia de aceite de oliva virgen extra

Creamy burrata with Cantabrian anchovies, black truffle caviar and extra virgin oil focaccia | **22**

Els nostres entrepans gourmet

Nuestros bocadillos gourmet

Our gourmet sandwiches

Bokata Martintxo by MB, filet de vaca gallega amb crema de sardineta i patates fregides *

Bokata Martintxo by MB, solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla y patatas fritas

Martintxo sandwich by MB, Galician beef tenderloin with creamy sardine sauce | **22**

Mollete de Pastrami casolà amb piparra fumada i mostassa, amanida de ruca i parmesà *

Mollete de Pastrami casero con piparra ahumada y mostaza, ensaladita de rúcula y parmesano

Sandwich of homemade Pastrami with smoked piparra, mustard and arugula and parmesan salad | **20**



VEGETARIAN | GLUTEN FREE | VEGAN

***Opció sense gluten** | Opción sin gluten | *Gluten free option*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*
Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*

Plats principals

Platos principales

Main dishes

-  **Ravioli verd d'espínacs i ricotta amb puré de bròquil i làmines de xampinyons trufats**
 Ravioli verde de espinaca y ricotta con puré de brócoli y láminas de champiñones trufados
 Green spinach and ricotta ravioli with broccoli purée and truffled mushroom slices | **25**
-  **Peix del dia a la planxa amb puré d'api-rave al pebre vermell i cuscús de coliflor**
 Pescado del día a la plancha con puré de apionabo al pimentón y cuscús de coliflor
 Grilled fish of the day with smoked paprika celeriac purée and cauliflower couscous | **27**
-  **Hamburguesa gourmet de Wagyu amb tocineta fumada, formatge manxec, paté de bolets i tòfona amb xips de moniato**
 Hamburguesa gourmet de Wagyu con tocineta ahumada, manchego, paté de setas y trufa con chips de boniato
 Gourmet Wagyu burger smoked bacon, manchego cheese, mushrooms and truffle pâté and sweet potato chips | **27**
-  **Filet de vaca gallega amb cabdell glacejat, puré de patata fumat i salsa al vi negre**
 Solomillo de vaca gallega con cogollo glaseado, puré de patata ahumado y salsa al vino tinto
 Galician beef sirloin with glazed baby gem lettuce, smoked mashed potatoes and red wine sauce | **35**

Postre

Postre

Dessert

-  **Milfulls amb crema de festuc, salsa d'amaretto i gelat de nous i auró**
 Milhojas con crema de pistacho, salsa amaretto y helado de nueces y arce
 Pistachio cream millefeuille with amaretto sauce and walnut & maple ice cream | **12**
-  **Semiesfera de cremós de xocolata amb coulis de fruits vermells i gelat de vainilla***
 Semiesfera de cremoso de chocolate con coulis de frutos rojos y helado de vainilla
 Chocolate creamy semi sphere with red berry coulis and vanilla ice cream | **12**
-  **Selecció de gelats i sorbets ***
 Selección de helados y sorbetes
 Selection of ice-creams and sorbets
1 bola | scoop | 5,5
2 boles | bolas | scoops | 10



VEGETARIAN | GLUTEN FREE | VEGAN

*Opció sense gluten | Opción sin gluten | Gluten free option

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included
 Preus en euros | Precios en euros | Prices in euros