

Menú Wine Bar

Castellano



Platillos y tapas

Ostra del nº2 al natural	5.50€
Ostra del nº2 con salsa ponzu de mandarina, ensalada de alga wakame y huevas de trucha	6.00€
Ostra acevichada del nº2	6.00€
Gilda de boquerones del Cantábrico	3.50€
Anchoas (6u)	14.00€
Patatas bravas con salsa de chile chipotle	6.10€
Mejillones Bouchot al vapor con sake, ajo y jengibre	17.00€
Buñuelos de Idiazabal con cecina de vaca y emulsión de membrillo (4u)	12.00€
Mollete de pulled pork Ral con jalapenyos y cebolla encurtida (2u)	8.00€
Croquetón de pollo de El Prat al ast con mayonesa de curry (unidad)	3.95€
Croquetón de chipirones (unidad)	3.95€
Ración de pan de coca con tomate	5.00€
Variado de embutidos de Puigfitó	16.50€
Variado de quesos con la colaboración de Caseus Afinadors con mermeladas y frutos secos	18.50€
Steak tartar de vaca gallega con milhojas de patata crujiente y bearnesa de Cafe Paris	26.00€
Tartar de atún rojo Balfegó con causa limeña	26.00€

Menú Wine Bar Bages 964

Primeros platos

Crema de calabaza con anís, jengibre y huevo eco a baja temperatura
Ensalada de burratina de invierno
Tagliatelle con mejillones, gamba roja y su velouté
“Trinxat de col y patata” con botifarra negre de Cal Rovira huevo frito eco y panceta curada

Segundos platos

Salmón con salsa de espinacas y verduras
Bacalao con su tripita guisada, garbanzos y setas
Pollo relleno de boletus con espinacas a la catalana
Costilla de cerdo Ral lacada con satay de castañas y cremoso de apionabo

Postres

“Mató” con helado de miel y nueces
Tarta de queso cremoso con helado de ratafia y nueces
Tiramisú
Cremoso de cítricos con sorbete de mandarina

32.00€

*Incluye agua y pan

*Servicio de comida: de lunes a miércoles

*Servicio de cena: de lunes a jueves y domingo