

Menú Wine Bar

Català



Platets i tapes

Ostra del nº2 al natural	5.50€
Ostra del nº2 amb salsa ponzu de mandarina, amanida d'alga wakame i oves de truita	6.00€
Ostra acevitxada del nº2	6.00€
Gilda de seitons del Cantàbric	3.50€
Anxoves (6u)	14.00€
Patates braves amb salsa de chile chipotle	6.10€
Musclos Bouchot al vapor amb sake, all i gingebre	17.00€
Bunyols d'Idiazabal fumat amb cecina de vaca i emulsió de codony (4u)	12.00€
Mollete de pulled pork Ral amb jalapenyos i ceba encurtida (2u)	8.00€
Croquetó de pollastre del Prat a l'ast amb maionesa de curry (unitat)	3.95€
Croquetó de calamarsets (unitat)	3.95€
Racció de pa de coca amb tomàquet	5.00€
Taula d'embotits de Puigfitó	16.50€
Taula de formatges amb la col·laboració de Caseus Afinadors amb melmelades i fruits secs	18.50€
Steak tàrtar de vaca gallega amb milfulls de patata cruixent i rovell d'ou	26.00€
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb causa limenya	26.00€

Menú Wine Bar Bages 964

Primers plats

Crema de carbassa amb anís, gingebre i ou a baixa temperatura
Amanida de burratina d'hivern
Tagliatelle amb musclos, gamba vermella i la seva velouté
Trinxat de col i patata amb botifarra negra de Cal Rovira, ou ferrat eco i cansalada

Segons plats

Salmó amb salsa d'espínacs i verdures
Bacallà amb la seva tripeta guisada, cigrons i bolets
Pollastre farcit de ceps amb espínacs a la catalana
Costella de porc Ral lacada amb satay de castanyes i cremós de celerí

Postres

Mató amb gelat de mel i nous
Pastís de formatge cremós amb gelat de ratafia i nous
Tiramisú
Cremós de cítrics amb sorbet de mandarina

32.00€

*Inclou aigua i pa

*Servei de dinar: de dilluns a dimecres

*Servei de sopar: de dilluns a dijous i diumenge