

Menú Wine Bar

Castellano



Platillos y tapas

Ostra del nº2 al natural	5.50€
Ostra del nº2, jugo de aceite gordal, piparra encurtida i anchoa	7.00€
Ostra del nº2 con salsa ponzu de mandarina, ensalada de alga wakame y huevas de trucha	6.50€
Ostra nº2, frita con chimichurri	6.00€
Ostra nº2 acevichada	6.50€
Gilda de boquerones del Cantábrico	3.60€
Anchoas '00 (6u)	14.00€
Tartar de atún rojo Balfegó con causa limeña	27.00€
Patatas bravas con salsa de chile chipotle	6.50€
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 a l'ast con mayonesa de curry (unidad)	3.95€
Croquetón de chipirones (unidad)	3.95€
Croqueta de cecina (2 unidades)	7.00€
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	27.00€
Pizzeta de "calçots"	9.00€

Menú Wine Bar Bages 964

Aperitivo bienvenida

Nachos con aguacate y pico de gallo

Primeros platos

Crema de espárragos blancos

Ensalada de habitas, huevos de codorniz, jamón de pato, escarola y rúcula

Canelón de marisco con salsa americana de gamba roja

Salteado de verduras de temporada con huevo poché eco y puré de patata

Tartar de atún Balfegó con causa limeña (supl. 4€)

Segundos platos

Bacalao con calçots y "romesquet"

Rape con patata panadera

Pollo a la catalana

Costilla Ral, acelgas salteadas con miso y cremoso de nabo

Tallata de vaca Gallega madurada con patatas y mini ensalada (supl. 5€)

Postres

Flan de haba tonka con nata montada

Tarta de queso miner d'espinelles con helado de ratafia y nueces

Citricos

Texturas de Chocolate

32.00€

*Incluye agua y pan

*Servicio de comida: de lunes a miércoles

*Servicio de cena: de lunes a jueves y domingo