

## NUESTRO TAPEO EN BARRA:

*Ostras Gillardeu al natural o a la brasa. 4'20€/und*

*Patatas bravas con allioli. 5€/ 8'50€*

*Bomba de la barceloneta. 5'50€/und*

*Chicharrón de Cádiz aliñado con limón. 3'50€/ 7€*

*Mezzes con crudites y pan de pita, hummus, tzatziki y babaganoush. 8€/ 14€*

*Anchoas de cantábrico 00 con pan con tomate. 9€/ 18€*

*Croquetas de pollo al carbón, de chorizo ibérico o de bacalao. 2€/und*

*Mejillones gallegos en escabeche casero. 6€/12€*

*Boquerones en vinagre caseros. 3'50€/ 7€*

*Ensaladilla Rusa con ventresca de atún. 5€/8'50€*

*Flor de alcachofa a la brasa con vinagreta de boletus y lamina ibérica. 6'50€*

*Selección de Quesos Artesanos. 9€/17'50€*

*Gorgonzola (Italia) de vaca pasteurizada, cremoso. 4'50€*

*Taleggio (Italia) de vaca leche cruda , queso blando.4,50€*

*Fontina del valle d'Aosta(Italia) vaca pasteurizada, pasta semicocida. 4'50€*

*Comté 24 meses curación (Francia) Vaca leche cruda. 5'50€*

*Brie de Meaux trufado (Francia) Vaca leche cruda. 6'50€*

*Mahón curado (Menorca, España) Vaca leche cruda. 4'50€*

*Queso Payoyo Grazalema al pimentón(Cádiz, España)Cabra y Oveja.4'50€*

*Tou del til·lers( Cataluña) Vaca leche cruda, pasta blanda.5'50€*

*Salva Cremasco(Italia) Vaca pasteurizada.4'50€*

*Morbier (Francia) Vaca leche cruda, linea de ceniza, 5'50€*

*Tabla de Embutidos Artesanos. 14€/ 22€*

*Mortadella di Bologna trufada. 4'50€*

*Paletilla Ibérica 100% de bellota Maldonado. 6'50€*

*Fuet Artesano de Vic. 3'50€*

*Sobrassada de cerdo negro. 4'50€*

*Butifarra blanca o negra. 4'50€*

*Coppa di Parma. 4'50€*

*Morcilla curada Ibérica. 4'50€*

*Salume Italiano trufado. 5'50€*

*Pan con tomate de coca de Manlleu frotado con tomate de colgar y Aove. 3'95€*