

BAR
vint·i·quatre

A LA HORA DEL VERMUT...

Chips super crujientes	4
Pintxo de tortilla de patatas	6
Olivas seleccionadas	5
La gilda de anchoa y piparra	4
El <i>matrimonio</i> perfecto. Anchoa y boquerón	5
El <i>turista</i> . Alcachofa y anchoa	5
Filete de anchoa especial en AOVE	unid. 4
Boquerón y piparras con vinagreta	4
Queso <i>Payoyo</i> de la sierra de Cádiz	7
Lata de mejillones en escabeche	14
Lata de ventresca de bonito, la mejor del mundo	23
Lata de sardinillas confitadas en aceite	15
Lata de berberechos gallegos de las Rías	18

LAS TAPAS MAS TRADICIONALES...

Jamón ibérico puro MALDONADO	18 29
La Rubia gallega curada y madurada 60 días	15 22
Nuestras patatas bravas	7
La ensaladilla rusa con ventresca de atún	9
El bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa	12,50
Anchoas “oo” del norte con mantequilla ahumada	unid. 5
Croquetas de pollo rustido a la catalana	unid. 4
Tortilla de patatas con butifarras catalanas	13
Servicio de pan de masa madre con tomate, aceite y sal	3,5
Coca de Folgueroles con tomate, aceite y sal	3,8

BAR
vint·i·quatre

NUESTROS PLATILLOS

Tartar de tomate clásico con alcaparras y tostaditas de mantequilla	12,5
Ensalada de remolacha, tomate, mató y pistachos	13
Ensaladilla ilustrada con gambas al ajillo	22
Ensalada de tomate y sandía con albahaca y alcaparras	12
Escalivada con anchoas del cantábrico y menta	16
Ensalada de bacalao con naranja, piparras y huevo duro	14,5
Berenjena a la brasa, mozzarella, sobrasada, miel y pipas de calabaza	15
Anchoas con recuit de Fonteta, tomate y albahaca	13
Pincho de cordero al estilo “Alhucemas”	12,5
Gamba roja de la costa, a la plancha o cocida	Unid. 8
Tortilla abierta de gambas de la costa, alcachofas y panceta ibérica	19,5
Huevos de Calaf sobre patatas fritas con butifarras de <i>Cal Rovira</i>	16
Calamar de la Barceloneta a la plancha, al estilo de <i>La Barra</i>	18
Merluza de pincho a la romana con mayonesa de lima y patatas fritas	23
Macarrones del cardenal gratinados con queso gruyère	17
Canelones de Barcelona con bechamel de parmesano	17
Fricandó de ternera con setas y picada de torró de Xixona	17
Nuestra hamburguesa de ternera de Girona	14,5

*Disfrute de nuestra cocina en familia o con amigos,
y solicite nuestros menús personalizados*

Tenemos a disposición de nuestros clientes carta de alérgenos.

IVA incluido

BAR
vint·i·quatre

LOS POSTRES DEL BAR 24

Chocolate, pan, aceite y sal. Nuestro clásico	7
“El corte” de helado con chocolate caliente	7
Nuestra tarta de queso, al estilo de <i>La Viña</i>	8
“El català”. Helado crocante de dos maneras:	
Con chocolate caliente	7
Con ratafia	10
Recuit de Fonteta con miel y frutos secos	8,5
Cerezas con “anís del Mono”	9
Zumo de naranja natural	5
<i>Affogato</i> de cafè	8
<i>Espresso Martini</i>	13