

BAR
vint·i·quatre

A L'HORA DEL VERMUT....

Xips super cruixents	4
<i>Pintxo</i> de truita de patata	6
Olives seleccionades	5
La <i>gilda</i> d'anxova i piparra	4
El <i>matrimoni</i> perfecte. Anxova i seitó	5
El <i>Turista</i> . Carxofa i anxova	5
Filet d'anxova especial en AOVE	unitat 4
Seitó i piparres amb vinagreta	4
Formatge <i>Payoyo</i> de la serra de Cádiz	7
Llauna de musclos en escabetx	14
Llauna de ventresca de bonítol, la millor del món	23
Llauna de sardinetes confitades en oli	15
Llauna de “berberechos” gallecs de les <i>Rías</i>	18

LES TAPES MÉS TRADICIONALS...

Pernil ibèric pur. MALDONADO	18 29
La Rubia gallega curada i madurada 60 dies	15 22
Les nostres patates braves	7
“la <i>ensaladilla rusa</i> ” amb ventresca de tonyina	9
El bikini de pernil ibèric, mozzarella i tòfona	12,50
Anxoves “oo” del nord amb mantega fumada	unitat 5
Croquetes de pollastre rostit a la catalana	unitat 4
Truita de patates amb botifarres catalanes	13
Llesca de pa natural de massa mare amb tomàquet, oli i sal	3,50
Coca de Folgueroles amb tomàquet, oli i sal	3,80

BAR
vint·i·quatre

ELS NOSTRES “PLATILLOS”

Tàrtar de tomàquet clàssic amb caparrons i torradetes de mantega	12,5
Amanida de remolatxa, tomàquet, mató i festucs	13
“Ensaladilla” il·lustrada amb gambes “ <i>al ajillo</i> ”	22
Amanida de tomàquet i síndria amb alfàbrega i tàperes	12
Escalivada amb anxoves del cantàbric i menta	16
Amanida de bacallà amb taronja, piparres i ou dur	14,5
Albergínia a la brasa, mozzarella, sobrassada, mel i pipes de carbassa	15
Anxoves amb recuit de Fonteta, tomàquet i alfàbrega	13
Pinxo de xai a l’estil “Alhucemas”	12,5
Gamba vermella de la costa, a la planxa o cuita	unit. 8
Truita oberta de gambes de la costa, carxofes i cansalada ibèrica	19,5
Ous de Calaf sobre patates rosses i botifarres catalanes de <i>Cal Rovira</i>	16
Calamar de la Barceloneta a la planxa, a l’estil de <i>La Barra</i>	18
Lluç de palangre a la romana amb maionesa de llima i patates fregides	23
Macarrons del cardenal gratinats amb formatge Gruyère	17
Canelons de Barcelona amb beixamel de parmesà	17
Fricandó de vedella amb bolets i picada de torró de Xixona	17
La nostra hamburguesa de vedella, de Girona	14,5

*Gaudeixi de la nostra cuina amb família o amics,
i demani els nostres menús complets i personalitzats*

Tenim a disposició dels nostres clients carta d’al·lèrgens.

IVA inclòs

BAR
vint·i·quatre

LES POSTRES DEL BAR 24

Xocolata, pa, oli i sal. El nostre clàssic	7
“El corte” de gelat amb xocolata calenta	7
El nostre pastís de formatge, a l’estil de <i>La Viña</i>	8
“El català”. Gelat crocant de dues maneres:	
Amb xocolata desfeta	7
Amb ratafia	10
Recuit de Fonteta amb mel i fruita seca	8,5
Cireres amb “anís del Mono”	9
Suc de taronja natural	5
<i>Affogato</i> de cafè	8
<i>Espresso Martini</i>	13