

## OBRE BOQUES

**Plat de pernil ibèric – 18**

**Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet – 4**

**Les braves 2.0 – 7**

Patata agra amb pell, allioli d'all confitat i la nostra salsa brava

**Albergínies fregides amb mel de canya i ratlladura de llima – 11**

**Crujiente de alcachofa con miel de romero – 9**

Amb mel de romani , ratlladura de llima i sal negra

**Les croquetes casolanes— 10 ( 6 unidades )**

Pernil ibèric

Bolets i tòfona

**Bikini Iberic trufat – 10**

## ELS MOLLETS

**Mollet de pollastre a la brasa desmetxat – 9.5**

Amb advocat i maionesa de aji groc

**Mollet de cansalada viada a baixa temperatura amb cebeta envinagrada – 9.5**

**Mollet de pernil Iberic amb formatge brie i ceba caramelitzada – 10.5**



## PLATELLS

### **Bomba Criolla — 7**

Patata farcida de sofregit de carn de vedella

### **Burrata fresca amb cherrys — 10.5**

Amb oli de albahaca i crumble de galeta

### **Ensalada russa *by* Platos's — 9**

### **Tàrtar de salmó — 16**

amb mango, alvocat, cebeta tendra i *totopos*

### **Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica i llima — 16**

### **Cor de carxofes amb petals de pernil — 15**

amb emulsió de carbonara trufada

### **Ous trencats amb patates confitade i encenalls de pernil — 12**

### **Guisat de carrillera de porc al vi negre — 10.5**

### **Secret iberic 100% gla — 22**

### **Xuleta de llom Baix madurat 350 gr — 27**

### **Arros de sipia i gamba vermella — 22**





## PER ELS PEQUES

**Fingers de pollastre – 9,5**

**Pasta amb Boloñesa – 9,5**

**Tempura d'aletes amb salsa teriyaki — 10**

## GUARNICIONS

**Patatas Fregides – 2.5**

**Pebrots Padron – 2.5**

**Amanida Verd – 3**

## ELS POSTRES

**Chesscake casolana – 6.5**

**La nostre Torrija de Bailyes – 6.5**

**Tarta Tres llets – 6.5**

**Pa amb xocolata – 6.5**

