

MACOT

bar a vins

CARTA DE PLATS PENSATS PER COMPARTIR

Salmorejo amb tartar de vieires, gelat d'alvocat i ous de guatlla	€ 16
Salmó Gravlax amb salsa de mostassa i anet	€ 12
Anguila fumada Rooftop, ajoblanco, raïm i furikake	€ 15
Tartar clàssic de tomàquet ECO Paolo Petrilli	€ 12
Stracciatella, garoines, tomàquets confitats, pinyons, ruca i pesto	€ 16
Pop i cansalada ibèrica Joselito sobre "causa limeña" i blat de moro cruixent	€ 17
Assortit de formatges artesans	
<i>Selecció de 3 formatges</i>	€ 11,5
<i>Selecció de 5 formatges</i>	€ 18,5
Brioix de steak tartar de vaca vella	€ 19
Brioix d'Heura al curri, poma Granny Smith i anacards	€ 14
Brioix de tartar de tonyina Balfegó amb salsa oriental	€ 19
Brioix de pastrami Rooftop, poma i ceba caramel·litzades, crema de mostassa	€ 15
Arròs sec de bolets amb allioli d'all negre i de cúrcuma	€ 14
Arròs sec d'ibèrics Joselito	€ 15
Arròs sec de bacallà amb allioli de piquillos	€ 16
Dolços	
Pastis de formatge San Simón fumat	€ 5,5
Tatin a la nostra manera amb gelat de vainilla	€ 5,5
Xocolata amb oli, sal i carquinyolis	€ 5,5
Pa	
Del forn Origo fet amb massa mare i farina ecològica mòlta a la pedra	€ 1,5
<i>Sucrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra</i>	€ 2,0

MACOT

bar a vins

CARTA DE PLATOS PENSADOS PARA COMPARTIR

Salmorejo con tartar de vieiras, helado de aguacate y huevos de codorniz	€ 16
Salmón Gravlax con salsa de mostaza y eneldo	€ 14
Anguila ahumada Rooftop, ajo blanco, uva y furikake	€ 15
Tartar clásico de tomate ECO Paolo Petrilli	€ 12
Stracciatella, erizo de mar, tomates confitados, piñones, rúcula y pesto	€ 16
Pulpo y panceta ibérica Joselito sobre "causa limeña" y maíz crujiente	€ 17
Surtido de quesos artesanos	
<i>Selección de 3 quesos</i>	€ 11,5
<i>Selección de 5 quesos</i>	€ 18,5
Brioche de steak tartar de vaca vieja	€ 19
Brioche de Heura al curry, manzana Granny Smith y anacardos	€ 14
Brioche de tartar de atún Balfegó, salsa oriental	€ 19
Brioche de pastrami, manzana y cebolla caramelizadas, crema de mostaza	€ 15
Arroz seco de setas con alioli de ajo negro y cúrcuma	€ 14
Arroz seco de ibéricos Joselito	€ 15
Arroz seco de bacalao con alioli de piquillos	€ 16
Dulces	
Tarta de queso San Simón ahumado	€ 5,5
Tatin a nuestra manera con helado de vainilla	€ 5,5
Chocolate con aceite, sal y carquiñolis	€ 5,5
Pan	
Del horno Origo hecho con masa madre y harina ecológica molida a la piedra	€ 1,5
<i>Untado con tomates de colgar y aceite de oliva virgen extra</i>	€ 2,0