

# MENÚ HINCHA

Pa - Focaccia i mantega fumada  
Garoina gratinada amb llagostins  
Amanida de carbassa a la brasa amb remolatxa  
Sobrassada *Reserva* Xesc Reina amb bresca de mel  
Tiradito de salmó amb pastanaga, mandarina i el seu caviar  
Cevitxe d'alvocat amb llagostí i vieira

o  
Steak tàrtar de vaca d'en Nandu Jubany  
Pizza Hincha a escollir\*  
Festival de les nostres postres

\* Pizzes amb suplement  
75€ p/p El menú es servirà a taula sencera

## LES OSTRES

Ostra al Natural (1u.)	6€
Un viatge pel món: (6u.) Francesa - al natural Basca amb "pipirrana" Gallega amb pimentón i oli d'oliva verge Bretona amb escalunia i vinagre Peruana amb cevitxe d'alvocat Japonesa amb ponzu i soja	34€

## ELS EMBOTITS

Cecina boníssima, lleugerament fumada sobre pa suflat	22€
Sobrassada <i>Reserva</i> Xesc reina, tèbia amb focaccia i bresca de mel	124€/kg
Espatlla de pernil ibèric Glamurós amb pa de coca i tomàquet	32€

## ELS VEGETALS

Amanida de carbassa a la brasa amb remolatxa, formatge feta i pipes de carbassa torrades	17€
Calçot escalivat amb romesco deconstruït	14€
Fonoll a la brasa sobre stracciatella amb pesto d'herbes fresques i festucs	16€
Burrata artesana oberta amb anxoves del Cantàbric, avellanes i mantega torrada	19,5€
Albergínia rostida amb alvocat, miso, mostassa natural, sesàm i iogurt	14€

## LES PIZZES

La nostra Margarita	18€	+pernil dolç	4,5€
de Tomàquet, mozzarella i Pepperoni			22€
de Tomàquet, stracciatella, alfàbrega i ruca			22€
La nostra Carbonara			25€*
De l'horta: tomàquet, albergínia, carbassó, carbassa, olives i parmesà			22€
Sis formatges: mozzarella, comté, blau, maó, payoyo i parmesà			26€*

## TIRADITOS I TÀRTARS

"Tiradito" de bonítol amb "pipirrana" de tàperes	21€
"Tiradito" de salmó amb pastanaga, mandarina i el seu caviar	21€
Cevitxe d'alvocat amb llagostí i vieira	24€
Tàrtar de salmó fumat amb ou ferrat i cruixent de la seva pell	21€
Tàrtar de gamba blanca sobre llit d'alvocat picant	29€
Steak tàrtar de vedella jove d'en Nandu Jubany	23€
Steak tàrtar de vaca seleccionada d'en Nandu Jubany	26€

## ELS CARPACCIOS

Carpaccio de picanya lleugerament fumat amb macadàmies fregides	23€
Trio de Carpaccio de vedella jove, vaca vella i wagyu amb parmesà i oli d'oliva	48€
"Txuletón", carpaccio de tonyina meitat marinat amb wasabi natural, tomàquet i alvocat, meitat flamejat	59€

## LA PASTA

Macarrons del Messi	
Bolonyesa de secret, sofregit de l'àvia i parmesà	23€
Espaguettis Carbonara amb guanciale d'ibèric	23€
Raviolis de llamàntol Blau amb tomàquet natural i el suc del seu corall	49€

## ELS PEIXOS

Llenguado sense feina amb holandesa de wasabi fresc amb patates soufflé	49€
Turbot a la brasa amb aigua de Lourdes	98€/kg
Ventresca de tonyina a la brasa amb fruites, wasabi i Teriyaki	170€/kg

## LES CARNS

La Burger 10 d'Angus	24€
"Orella d'elefant" de vaca amb grisines	75€/kg
Entrecot de vedella femella jove	75€/kg
Entrecot de vaca vella Europea	90€/kg
Entrecot de vaca Gallega seleccionada	165€/kg
Entrecot de Wagyu nacional	210€/kg
Entrecot de Wagyu Japonés	390€/kg

\* totes les carns aniran acompanyades amb salsa Bearnesa de "piparra" i patates fregides amb oli d'oliva verge

## ELS ACOMPANYAMENTS

Enciam francès amb ceba dolça amanida	5€
Alvocat a la brasa amb "pico de gallo"	8€
Flor de ceba fregida amb maionesa de iogurt	8€
Blat de moro cruixent amb escuma de coco, poma, ají i "quicos"	8€

I.V.A 10% inclòs  
Pa - Focaccia amb mantega fumada 4€

Avís per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consultin al nostre personal per tal que els puguin ajudar  
Les mitges racions es cobraràn al 60%

de Pernil ibèric amb formatge Payoyo, carxofes i pinyons	27€*
d'Anxoves del Cantàbric, tomàquet confitat, olives i alcaparrons	26€*
de Calçots escalivats, avellanes i romesco deconstruït	24€
de Picanya de vaca amb formatge Bauma, macadàmia i oli fumat	26€*
de Sobrassada amb formatge maó, mel i escarola	26€*
d'Steak tàrtar de vaca, stracciatella i ruca	32€*