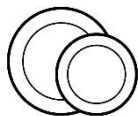


# “PLATS I PLATETS” del MOT



## PER PICAR

PATATES xips	2.00
OLIVES farcides d'anxova	2.90
MUSCLOS en escabetx	5.00
ESCOPINYES al natural o amb la nostra salsa	9.75
SEITONS en vinagre (8 filets)	8.00
CROQUETES casolanes de pollastre i pernil	2.50/u
CROQUETES casolanes de rostit de vedella	2.60/u
CROQUETES d'heura, poma, coco i curri (veg)	1.70/u
LLAGOSTÍ KATAFI amb maionesa de curri vermell	3.50/u

## PER COMPARTIR

Les BRAVES del MOT amb dues salses	6.00
“FINGERS” cruixents de pollastre amb salsa de mel i mostassa	8.50
FORMATGE de can Xicoy (St. Iscle) en oli especiat amb torradetes	8.50
PERNIL ibèric amb pa de coca amb tomàquet	16.00
ASSORTIT d'embotits ibèrics amb pa de coca amb tomàquet	16.00
TRENCADISSA d'ous amb patates i pernil Ibèric	8.50
MUSCLOS del Delta al vapor	11.50
CALAMARS a l'andalusa	16.50
Brioix de STEAK TARTAR	14.00
BRIOIX de cua de vaca amb formatge maó	11.80
ALETES de pollastre macerades al curri i coco fetes a la brasa	8.90
PA BAO amb cansalada confitada, maionesa de curry vermell i ceba encortida	6.50/u

## PER REFRESCAR-SE

AMANIDA de burrata, tomàquets i pesto vermell fet a casa	13.50
AMANIDA de ventresca de tonyina amb tomàquet, ceba tendra i olives	14.50

## GAMBA D'ARENYS

GAMBETES d'Arenys amb alls tendres per sucari-hi pa	23.50
---	-------

## PLATS MOT

BACALLÀ amb allioli d'all negre gratinat, saltejat de ceba tendre i “pak choi”	17.00
TATAKI de tonyina vermella Balfegó	17.00
POP a la brasa amb cremeta de patata i oli de pebre vermell	21.00
HAMBURGUESÓ de vedella amb foie i ceba caramel·litzada	14.50
SECRET Ibèric “cruçeta” a la brasa del JOSPER	18.00
CONFIT d'Ànec amb salsa d'Oporto, reducció de peres al vi i compota de poma	14.00
XURRASCO de xai a la brasa del Josper amb romaní i festucs	17.80
XULETÓ de vaca “dry aged” de 1kg	50.00

Ració de pa d'Espelta de Can Puig, **1.80**  
Coca torrada amb tomàquet i oli verge, **2.75**

Allioli, **1.00**  
Mostassa, **1.00**

## MOMENTS DOLÇOS (6.50€)

TRUFES de xocolata i Bailey's  
TATIN de poma amb gelat de vainilla  
COULANT d'avellanes  
MATÓ amb anous i mel  
SELVA NEGRA amb cireres  
CARROT CAKE especiat amb gelat de vainilla  
MOUSSE de Bailey's amb gelat de cafè

\*\*D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. Per a la seva seguretat, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti el personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.

\* Informi al personal si és al·lèrgic o intolerant a algun aliment

\* Preus amb IVA inclòs

\* Preu Skybar +25%