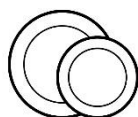


“PLATOS I PLATILLOS” del MOT



PARA PICAR	PATATAS chips	1.80
	ACEITUNAS rellenas de anchoa	2.50
	MEJILLONES en escabeche	4.10
	BERBERECHOS al natural o con nuestra salsa	9.75
	BOQUERONES en vinagre (8 filetes)	7.10
	CROQUETAS caseras de pollo y jamón	2.00/u
	CROQUETAS caseras de asado de ternera	2.25/u
	LANGOSTINO KATAFI con mayonesa de curry rojo	3.00/u
PARA COMPARTIR	Las BRAVAS del MOT con dos salsas	5.40
	“FINGERS” crujientes de pollo con salsa de miel y mostaza	7.50
	QUESO de can Xicoy (St. Iscle) en aceite especiado con tostaditas	7.50
	JAMÓN ibérico con pan de coca con tomate	14.70
	HUEVOS ROTOS con patatas y jamón Ibérico	7.50
	TARRINA de micuit de foie de membrillo	15.50
	MEJILLONES del Delta al vapor	10.30
	Los CALAMARES a la andaluza	15.50
	Brioix de STEAK TARTAR	12.50
	PAN BAO con panceta confitada, mayonesa de curry rojo y cebolla encurtida	5.60/u
PARA REFRESCARSE	ENSALADA con tomates, burrata y pesto rosso	11.50
	ENSALADA de tomates con ventresca de atún, cebolla tierna y olivas negras	12.00
	XATONADA con aceitunas negras y romesco	13.50
GAMBA DE ARENYS	GAMBITAS de Arenys con ajos tiernos	21.50
PLATOS MOT	BACALAO con toffee salado de naranja y cremoso de coliflor	15.00
	TATAKI de atún rojo Balfegó	14.50
	PULPO a la brasa con crema de patata y aceite de pimiento rojo	19.50
	SONSOS de Arenys	14.00
	HAMBURGUESÓN de ternera con foie y cebolla caramelizada	13.00
	LAGARTO de cerdo Ibérico a la brasa del JOSPER	13.50
	CONFIT de PATO con salsa de Oporto, reducción de peras al vino y compota de manzana	12.50

Ración de pan de Espelta de Can Puig, 1.80

Allioli, 1.00

Coca tostada con tomate y aceite virgen 2.75

Mostaza, 1.00

MOMENTOS DULCES (6.50)

HELADO casero de chocolate negro “Coeur de Guanaja”

TRUFAS de chocolate y Baileys

TATIN de manzana con helado de vainilla

REQUESÓN con nueces y miel

HELADO casero de tiramisú

PANNACOTTA de mango y fruta de la pasión

PLÁTANO caramelizado con cremoso de mascarpone

BROWNIE de chocolate y avellanas con helado de vainilla