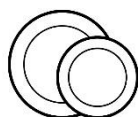


“PLATOS I PLATILLOS” del MOT



PARA PICAR

PATATAS chips	2.00
ACEITUNAS rellenas de anchoa	2.90
MEJILLONES en escabeche	5.00
BERBERECHOS al natural o con nuestra salsa	9.75
BOQUERONES en vinagre (8 filetes)	8.00
CROQUETAS caseras de pollo y jamón	2.50/u
CROQUETAS caseras de asado de ternera	2.60/u
LANGOSTINO KATAFI con mayonesa de curry rojo	3.50/u

PARA COMPARTIR

Las BRAVAS del MOT con dos salsas	6.00
“FINGERS” crujientes de pollo con salsa de miel y mostaza	8.50
QUESO de can Xicoy (St. Iscle) en aceite especiado con tostaditas	8.50
JAMÓN ibérico con pan de coca con tomate	16.00
SURTIDO de embutidos ibéricos con pan de coca con tomate	16.00
TARRINA de micuit de foie de membrillo	17.00
HUEVOS ROTOS con patatas y jamón Ibérico	8.50
MEJILLONES del Delta al vapor	11.50
Los CALAMARES a la andaluza	16.50
Brioix de STEAK TARTAR	14.00
PAN BAO con panceta confitada, mayonesa de curry rojo y cebolla encurtida	6.50/u

PARA REFRESCARSE

ENSALADA con gírgola y shiitake en escabeche con jamón de pato	13.00
XATONADA con aceitunas negras y romesco	15.00

GAMBA DE ARENYS

GAMBITAS de Arenys con ajos tiernos	24.00
-------------------------------------	-------

PLATOS MOT

BACALAO con sanfaina y salsa de Idiazabal	17.00
TATAKI de salmón con alga Wakame, chutney de mango i mayonesa de curry rojo	17.00
HUEVO a 63° con parmentier, panceta Chashu y reducción de Oporto	9.50
TATAKI de atún rojo Balfegó	17.00
PULPO a la brasa con crema de patata y aceite de pimiento rojo	21.00
HAMBURGUESÓN de ternera con foie y cebolla caramelizada	14.50
SECRETO Ibérico a la brasa del JOSPER	15.50
CONFIT de PATO con salsa de Oporto, reducción de peras al vino y compota de manzana	14.00

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)

TRUFAS de chocolate y Baileys
TATIN de manzana con helado de vainilla
PERAS al vino especiadas
HELADO de chocolate con crema de orujo
REQUESÓN con nueces y miel
PASTEL “Red Velvet”

DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS Y INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

Para su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, rogamos consulte el personal por los procesos de elaboración de los diferentes platos

*Informe al personal si es alérgico o intolerante a algún alimento

*Precios con IVA incluido

*Precio Skybar +25%.