

# LA CUINA GASTRO-RÚSTICA

A Bicnic basem la nostra proposta en la cuina local i tradicional, la cuina rústica, però l'actualitzem des d'un punt de vista contemporani i gastronòmic, nosaltres ho anomenem "cuina gastro-rústica".

**Propostes en forma de tapa i mitja ració pensades per demanar sense complexos, compartir, descobrir i divertir-se.**

## ANXOVA DE L'ESCALA

2 filets amb "picos".

3,8€

## FORMATGES DE PASTOR

De diferent tipus de llet i maduració.

14,9€

## PATÉ D'ÀNEC

De l'Emporda amb algues i puré de dàtils.

9,9€

## PLAT DE PERNIL

Cuixa ibèrica d'aglà.

21,5€

### L'IMPERDIBLE!

#### FALS RAVIOLI

Bou de mar i papada ibèrica, salsa americana de llamàntol i llet de coco.

7,5€/unitat

## PERNIL ROSTIT CASOLÀ

Avellanes, maionesa de mel i mostassa, fulles fresques.

9,8€

## TORRADETA DE TÀRTAR

De vaca vella i anguila.

8,9€

## BRAVES BICNIC

Amb salsa "arromescada" del Betlem.

5,2€

## AMANIDA DE TEMPORADA\*

Verdura, hortalisses i fruita de temporada, brandada de Bacallà.

12,5€

## ARRÒS MELÓS

D'escamarlà de platja i espinacs.

14,6€

## RAJADA RATLLADA

Allioli d'all negre i suquet de peix de roca.

14,9€

## ROYAL VEGETAL

Verdures i tubercles, emulsió de tòfona negra.

14,6€

## PITA DE XAI DE LLET

Albergínia fumada, crema agra i pesto de menta.

13,5€

## BUNYOL DE BACALLÀ

Pebrot del piquillo caramel·litzat.

2,8€/unitat

## CROQUETA BICNIC

De musclos amb curri i alga nori.

2,2€/unitat

## CALAMARS A L'ANDALUSA

Amb maionesa "d'adobo".

12,3€

## CEBA AL COP DE PUNY

Fregida i cruixent amb salsa "arromescada".

5,4€

## VIEIRA A LA PLANXA

Puré de fonoll rostit, maracujà i tòfona.

15,6€

## MUSCLOS DEL DELTA

Cuits al vapor de Sake.

9,5€

### OSTRES!

#### OSTRA NATURAL

3,8€/u

#### OSTRA BICNIC

Puré d'apinab i poma àcida, escalunya envinagrada.

4,3€/u

## ENSALADILLA "RUSSA"

Patata tèbia, sardina fumada, maionesa d'arengada.

9,8€

## LINGOT DE FORMATGE DE CABRA

Fulles verdes, olivada mediterrània.

8,8€

## POP A LA GRAELLA

Polenta cremosa, tomàquet, olives i tàperes.

18,5€

## TRUITA DEL GANXET

Ous ecològics, mongeta del ganxet estofada amb llamàntol.

15,9€

### EL CLÀSSIC!

#### TÀRTAR FUMAT

De vaca vella i anguila fumada sobre el moll de l'os fornejat.

19,5€

## LLENTIES AMB FOIE

Guisades amb brou d'ànec, foie i piparra.

15,3€

## ENTRECOT TRUFAT

De "rubia gallega", bolets i mantega trufada.

18€ (150gr) / 42€ (400gr)

## GALTA BRASEJADA

De vedella, fricandó de ceps, bolets i nyàmera.

15,8€

## COSTELLAM DE PORC

Ral d'Avinyó, salsa de pebre de Sichuan.

14,8€

## CISTELLA DE PA

4 llesques "Yellow Bakery".

3,5€

## 1/2 CISTELLA DE PA

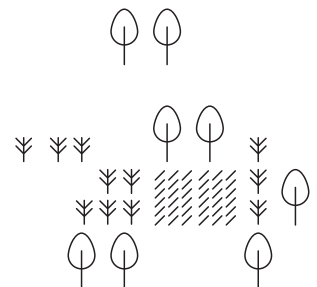
2 llesques "Yellow Bakery".


1,9€

## PA AMB TOMÀQUET

Pa de "coca" amb tomàquet i oli d'oliva extra verge.

3,5€



 Plat Vegetarià i Vegà o bé disponible en versió vegetal.

NOTA: Si teniu cap **al·lèrgia** o **intolerància alimentària**, pregunteu a l'equip abans de demanar. / Tots els nostres preus inclouen l'IVA

## LES POSTRES

### CREMÓS DE XOCOLATA

Xocolata negra 85%, cacau i gerds.

6,9€

### EXPRESSO CASSÍS

Cremós de cafè, granissat de cafè i shiso, escuma de cassís.

6,9€

### LLIMONA PELADA

Sorbet de llimona artesanal, merengues de farigola llimonera i flor de Sichuan.

6,5€

### BESCUIT GELAT

Barra de bescuit gelat de cacauet i xocolata del 72%, flor de sal.

6,9€

### COQUETA

Torradata de Santa Teresa al bourbon, crema cremada de plàtan a la graella i gelat.

7,4€

### FORMATGES

De diferents llets i maduracions.

14,9€

### TRACA FINAL!

Selecció variada de les nostres postres, ideal per compartir.

18€

### CÒCTELS D'AUTOR

8€/còctel

Si teniu cap al·lèrgia o intolerància alimentària, pregunteu al nostre equip.  
IVA Inclòs

## LOS POSTRES

### CREMOSO DE CHOCOLATE

Chocolate negro 85%, cacau y frambuesas.

6,9€

### EXPRESSO CASSÍS

Cremoso de café, granizado de café y shiso, espuma de cassís.

6,9€

### LIMÓN PELADO

Sorbete de limón con merengues de tomillo limonero y espolvoreado con flor de Sichuan.

6,5€

### BISCUIT HELADO

Barra de bizcocho helado de cacahuete y chocolate del 72%, flor de sal.

6,9€

### TORRIJA

Torrija al bourbon, crema quemada de plátano a la parrilla y helado.

7,4€

### QUESOS

De distintas leches y maduraciones.

14,9€

### ¡TRACA FINAL!

Selección variada de nuestros postres, ideal para compartir.

18€

### CÓCTELES DE AUTOR

8€/còctel

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria pregunte a nuestro equipo.  
IVA Incluido

## DESSERTS

### CREAMY CHOCOLATE

Creamy dark chocolate (85%), cocoa, raspberry.

6,9€

### ESPRESSO CASSÍS

Coffee cream, coffee and shiso shaved ice, blackcurrant foam.

6,9€

### PEELED LEMON

Lemon sorbet with lemon thyme meringues, sprinkled with Szechuan flower.

6,5€

### BISCUIT ICE CREAM

Peanut ice cream biscuit, dark chocolate (72%), salt.

6,9€

### TORRIJA

Bread soaked in milk and bourbon fried in butter, cream burnished with grilled banana and ice cream.

7,4€

### CHEESE PLATE

Different types and maturities.

14,9€

### FIREWORKS!

A wide selection of our best desserts, ideal to share and taste different.

18€

### SIGNATURE COCKTAILS

8€/cocktail

Ask our staff before ordering if you have any food allergies or intolerances.  
VAT included