

LA COCINA GASTRORÚSTICA

En Bicnic basamos nuestra propuesta en la cocina local y tradicional, la cocina rústica, pero la actualizamos desde un punto de vista contemporáneo y gastronómico, nosotros lo llamamos "cocina gastrorústica".

Propuestas en forma de tapa y media ración pensadas para pedir sin complejos, compartir, descubrir y divertirse.

ANCHOA DE L'ESCALA

2 filetes con "picos".

3,8€

QUESOS DE PASTOR

De distinto tipo y maduración.

14,9€

PATÉ DE PATO

Del Empordà con algas y puré de dátiles.

9,9€

PLATO DE JAMÓN

Pata ibérica de bellota.

21,5€

EL IMPERDIBLE!

FALSO RAVIOLI

De buey de mar y papada ibérica, salsa americana de bogavante y leche de coco.

7,5€/unidad

JAMÓN ASADO CASERO

Avellanas, mayonesa de miel y mostaza, hojas frescas.

9,8€

TOSTADITA DE TÁRTAR

De vaca vieja y anguila.

8,9€

BRAVAS BICNIC

Con salsa "arromescada" del Betlem.

5,2€

ENSALADA DE TEMPORADA*

Verdura, hortalizas y fruta de temporada, brandada de Bacalao.

12,5€

ARROZ MELOSO

De cigalitas de playa y espinacas.

14,6€

RAYA RALLADA

Allioli de ajo negro y "suquet" de pescado de roca.

14,9€

ROYAL VEGETAL

Verduras y tubérculos, emulsión de trufa negra.

14,6€

PITA DE CORDERO LECHAL

Berenjena ahumada, salsa agria y pesto de menta.

13,5€

BUÑUELO DE BACALAO

Pimiento del piquillo caramelizado.

2,8€/unidad

CROQUETA BICNIC

De mejillones con curry y alga nori.

2,2€/unidad

CALAMARES A LA ANDALUZA

Con mayonesa de adobo.

12,3€

CEBA "AL COP DE PUNY"

Frita y crujiente con salsa "arromescada".

5,4€

VIEIRA A LA PLANCHA

Puré de hinojo asado, maracuyá y trufa.

15,6€

MEJILLONES DEL DELTA

Cocidos al vapor de Sake.

9,5€

OSTRAS!

OSTRA NATURAL

3,8€/u

OSTRA BICNIC

Puré de apio-nabo y manzana ácida, chalota avinagrada.

4,3€/u

ENSALADILLA "RUSA"

Patata tibia, sardina ahumada, mayonesa de arenque.

9,8€

LINGOTE DE QUESO DE CABRA

Hojas verdes, olivada mediterránea.

8,8€

PULPO A LA PARRILLA

Polenta cremosa, tomate, olivas y alcaparras.

18,5€

TORTILLA DEL GANXET

Huevos ecológicos, judía del ganxet estofada con bogavante.

15,9€

EL CLÁSICO!

TÁRTAR AHUMADO

De vaca y anguila ahumada sobre el tuétano horneado.

19,5€

LENTEJAS CON FOIE

Guisadas con caldo de pato, foie y piparra.

15,3€

ENTRECOT TRUFADO

De "rubia gallega", setas y mantequilla trufada.

18€ (150gr) / 42€ (400gr)

CARRILLERA BRASEADA

De ternera, fricandó de boletus y tupinambo.

15,8€

COSTILLAR DE CERDO

Ral de Avinyó, salsa de pimienta de Sichuan.

14,8€

CESTA DE PAN

4 rebanadas "Yellow Bakery".

3,5€

1/2 CESTA DE PAN

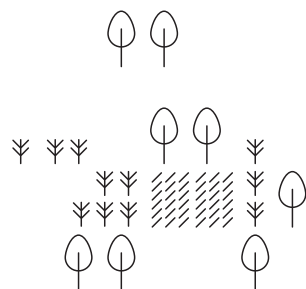
2 rebanadas "Yellow Bakery".

1,9€

PAN CON TOMATE

Pan de "coca" con tomate y aceite de oliva extra virgen.

3,5€



Plato Vegetariano y Vegano o bien disponible en versión vegetal.

NOTA: Si tiene alguna **alergia o intolerancia alimentaria** pregunte a nuestro equipo. / Todos nuestros precios incluyen el 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

Torrada 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