

# 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 envingrats.

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 D'ESCABETX\*

De pollastre de corral, fulles fresques, puré de carxofa.

13,8€

## ARRÒS DE BOLETS

De temporada, papada de porc confitada.

14,6€

## BACALLÀ AMB TRIPETA

Guisat amb "suquet", patata al morter, emulsió d'all negre.

16,9€

## 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

## CROQUETES BICNIC

De músclos, amb curri, arrebossades amb alga nori.

3,8€ (2 unitats)

## 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€

## RAJADA FREGIDA

Emulsió de mantega i llimona, tàperes.

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€

## BUNYOLS D'ALVOCAT

En tempura, maionesa de chipotle.

5,9€ (3 unitats)

## POP A LA GRAELLA

Polenta cremosa, tomàquet, olives i tàperes.

18,5€

## TRUITA DE SANTA PAU

Ous ecològics, mongetes del ganxet estofades 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€

## TOCINETA DE RAL D'AVINYÓ

Puré d'api-rave i coco, salsa especiada.

16,5€

## CISTELLA DE PA

4 llesques "Yellow Bakery".

3,5€

## 1/2 CISTELLA DE PA

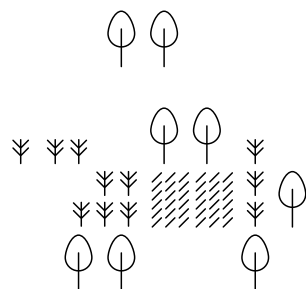
2 llesques "Yellow Bakery".


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 —

LOS POSTRES —

DESSERTS —

DESSERTS —

**CREMÓS DE XOCOLATA**

Xocolata negra 85%, cacau i gerds.

6,9€

**FLAM DE CAFÈ**

Ous ecològics, caramel de taronja, crumble i nata.

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**

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

7,4€

**FORMATGES**

Selecció de formatges de diferents llets i maduracions.

14,9€

**CREMOSO DE CHOCOLATE**

Chocolate negro 85%, cacao y frambuesas.

6,9€

**FLAN DE CAFÉ**

Huevos ecológicos, caramelo de naranja, crumble y nata.

6,9€

**LIMÓN PELADO** 

Sorbeta 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**

Selección de distintas leches y maduraciones.

14,9€

**CREAMY CHOCOLATE**

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

6,9€

**COFFEE FLAM**

Organic eggs, orange caramel, crumble and cream.

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€

**CRÉMEUX AU CHOCOLAT**

Chocolat noir 85%, cacao et framboises

6,90€

**ESPRESSO CASSÍS**

Crèmeux au café, Granisé de café et Shiso, mousse de cassis

6,90€

**CITRON DÉSHABILLÉ** 

Sorbet au citrons avec des merengues saveur de thym citron, pulvérisation de fleur de Sichan.

6,50€

**BISCUIT GLACÉ**

Tranche de biscuit glacé aux cacahuètes et chocolat 72%, fleur de sel

6,90€

**PAIN PERDU**

Parfumé au Bourbon, crème brûlée aux bananes grillées et glace

7,40€

**PLATEAU DE FROMAGES**

De différents laits et maturité

14,90€

**TRACA FINAL!**

Selecció variada de les nostres postres, ideal per compartir.

18€

**¡TRACA FINAL!**

Selección variada de nuestros postres, ideal para compartir.

18€

**FIREWORKS!**

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

18€

**EXPLOSION FINAL**

Sélection de notre variétés de desserts maison, fantastique pour partager et goûter différent

18€

**CÒCTELS D'AUTOR**

8€/còctel

**CÓCTELES DE AUTOR**

8€/cóctel

**SIGNATURE COCKTAILS**

8€/cocktail

**COCKTAILS D'AUTEUR**

8€/cocktail

**VINS DOLÇOS**

Pregunteu-nos per la nostra selecció!

**VINOS DULCES**

Preguntadnos por nuestra selección!

**SWEET WINE**

Ask us for our selection!

**VIN DOUX**

Demandez-nous notre sélection!.

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

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

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

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, informez vous auprès de notre personnel / IVA INCLUS