

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 encurtidos.

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 ESCABECHE*

De pollo de corral, hojas frescas, puré de alcachofa.

13,8€

ARROZ DE SETAS

De temporada, papada de cerdo confitada.

14,6€

BACALAO CON TRIPA

Guiso en "suquet", patata mortero, emulsión de ajo negro.

16,9€

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

CROQUETAS BICNIC

De mejillones, con curry, rebozadas con alga nori.

3,8€ (2 unidades)

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€

RAYA FRITA

Emulsión de mantequilla y limón, alcaparras.

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€

BUÑUELOS DE AGUACATE

En tempura, mayonesa de chipotle.

5,9€ (3 unidades)

PULPO A LA PARRILLA

Polenta cremosa, tomate, olivas y alcaparras.

18,5€

TORTILLA DE SANTA PAU

Huevos ecológicos, judías de Santa Pau estofadas 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€

TOCINETA DE RAL D'AVINYÓ

Puré de apionabo y coco, salsa especiada.

16,5€

CESTA DE PAN

4 rebanadas "Yellow Bakery".

3,5€

1/2 CESTA DE PAN

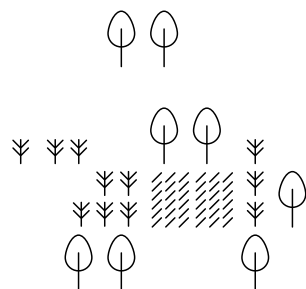
2 rebanadas "Yellow Bakery".

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€

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€

TRACA FINAL!

Selecció variada de les nostres postres, ideal per compartir.
18€

.....
CÒCTELS D'AUTOR

8€/còctel

VINS DOLÇOS

Pregunteu-nos per la nostra selecció!

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

LOS POSTRES —

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 

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

Selección de distintas leches y maduraciones.
14,9€

¡TRACA FINAL!

Selección variada de nuestros postres, ideal para compartir.
18€

.....
CÓCTELES DE AUTOR

8€/còctel

VINOS DULCES

Preguntadnos por nuestra selección!

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

DESSERTS —

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€

FIREWORKS!

A wide selection of our best desserts, ideal to share and taste different.
18€

.....
SIGNATURE COCKTAILS

8€/cocktail

SWEET WINE

Ask us for our selection!

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

DESSERTS —

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€

EXPLOSION FINAL

Sélection de notre variétés de desserts maison, fantastique pour partager et goûter différent
18€

.....
COCKTAILS D'AUTEUR

8€/cocktail

VIN DOUX

Demandez-nous notre sélection!.

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