

## BRUSELAS

## Es hora de apostar por las tapas vegetarianas, las 6 tapas que piden.

**CRUJIENTE VEGETARIANO** 8,50€  
Tulipas de garbanzo con frito mallorquín vegetariano



**TORRADA DE CABRA** 10,50€

Hogaza de pan mallorquín torrado con tomate, tomate deshidratado, cebolla caramelizada y queso de cabra



**PATATAS BRAVAS** 5,50€



**PATATAS CON ALL I OLI** 5,50€



**ALCACHOFAS CON CASTAÑAS** 7,50€

Corazones de alcachofas trufados, con puré de castañas, queso feta crujiente y aceituna negra



**FILLOA CON SHIITAKE Y ESPINACAS** 7,50€

Parecida a una crepe, pero sin ser una crepe, con shiitake, espinaca katsuobushi y yuzu



## CARNE

## El supremo aprueba una nueva manera de comer la carne.

**ARRACHERA CON HUMMUS** 7,50€

Tiras de carne de ternera con quenelles de humus

**CABRITO EN SALMUERA** 8,50€

Cabruto deshuesado al vacío 24 hrs, con trigo mote y toques de regaliz, con cuajo de cabra



**TACO DE LA SEMANA** 3,50€

ORDEN MÍNIMA DE DOS

**CHORIZO TINTO** 7,50€

Chorizo cocinado al vacío con migas de pan y reducción de vino tinto



**BAO DE TORO** 10,50€

Pan-bao con rabo de toro



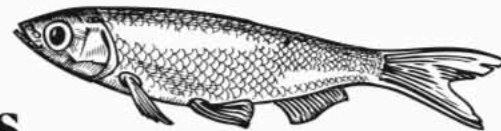
**PANCETA DE CERDO CON FAVA PELADA** 10,50€

Panceta de cerdo con achiote, fava pelada, cubierta con algas wakame



## PESCADO

## La pesca favorece la creación de tapas.



**SARDINAS AL AJILLO** 8,50€

Nuestra conserva casera de sardinas al ajo con tomate concasse romero y aceite



**BACALAO DE LA MAMMA** 10,50€

No no es italiano es español con bacalao desalado como me enseñó mi madre



**GAMBAS AL AJILLO** 9,50€



**GAMBAS AL CARBÓN** 10,50€



**BOCATA DE CALAMAR MALLORQUIN** 7,00€

Pan de ensaimada con calamar rebozado mayonesa de boletos y kumkat



**TOSTA DE PULPO** 8,50€

Falsa tosta de Pulpo al estilo feira con ajada y llardon en su base, chirivia kumkat y wakame

