

TAPAS · TAPES

Ensaladilla rusa con huevos de codorniz y pan tostado (patatas, zanahorias, huevos, mayonesa de alcaparras, anchoas y atún) <i>Amanida russa amb ous de guatlà i pa torrat</i> (patates, pastanagues, ous, maionesa de tàperes, anxoves i tonyina)	7,5 €
Bomba de la Barceloneta (alioli de ajos negros, salsa brava, patata y carne picada) <i>Bomba de la Barceloneta</i> (allioli d'alls negres, salsa brava, patata i carn picada)	8 €
Patatas bravas MARAÑA (salsa brava verde a base de hierbas frescas y alioli de kimchi) <i>Patates braves MARAÑA</i> (salsa brava verda a base d'herbes fresques i allioli de kimchi)	7,5 €
Croquetas caseras de jamón, pollo o gambas (3ud.) <i>Croquetes casolanes de pernil, pollastre o gambes (3u.)</i>	7,5 €
Tortilla de patata de la casa (patata confitada, cebolla caramelizada y yema de huevo) <i>Truita de patata de la casa</i> (patata confitada, ceba caramel·litzada i rovell d'ou)	8 €
Gambas al ajillo (guindilla fresca, cebolla japonesa, ajos, aceite de pimentón y gambones) <i>Gambes a l'all</i> (bitxo fresc, ceba japonesa, alls, oli de pebre vermell i gambons)	13,5 €
Calamares fritos con mayonesa cítrica (calamares rebozados y mayonesa con piel de lima-limón) <i>Calamars fregits amb maionesa cítrica</i> (calamars arrebossats i maionesa amb pell de llima-llimona)	13 €
Navajas a la plancha con ajo y perejil (navajas y emulsión de ajo y perejil) <i>Navalles a la planxa amb all i julivert</i> (navalles i emulsió d'all i julivert)	12 €
Mejillones al vapor (mejillones, lima, laurel y vino blanco seco) <i>Musclos al vapor</i> (musclos, llima, llorer i vi blanc sec)	11 €
Buñuelos de bacalao (mermelada de tomate, bacalao y romesco) <i>Bunyols de bacallà</i> (melmelada de tomàquet, bacallà i romescu)	10,5 €
Delicias de pollo (con salsa cajún) <i>Delícies de pollastre</i> (amb salsa cajún)	9,9 €



PARA COMPARTIR · PER A COMPARTIR

Pan rustico (aceite de oliva y sal maldon) <i>Pa rústic</i> (oli d'oliva i sal maldon)	3,5 €
Pan con tomate (pan tostado con tomate aceite de oliva y sal maldon) <i>Pa amb tomàquet</i> (pa torrat amb tomàquet oli d'oliva i sal maldon)	3,5 €
Sardinas ahumadas (con ajo blanco y aceite de sésamo) <i>Sardines fumades</i> (amb all blanc i oli de sèsam)	14 €
Anchoas del Cantábrico (con aceite de arberquina y pimienta negra) <i>Anxoves del Cantàbric</i> (amb oli d'arberquina i pebre negre)	13 €
Boquerones en vinagre (con leche de tigre de aji amarillo, cilantro y cebolla encurtida) <i>Seitons en vinagre</i> (amb llet de tigre bitxo groc, coriandre i ceba adobada)	8,5 €
Tabla de quesos artesanales (tres tipos de queso, mermelada casera de higos y llescas de pan) <i>Taula de formatges artesanals</i> (tres tipus de formatge, mermelada casolana de figues i llesques de pa)	16 €
Tabla de jamon ibérico DO Guijuelo (con pan de cristal) <i>Taula de pernil ibèric DO Guijuelo</i> (amb pa de vidre)	23 €
Carpaccio de solomillo de ternera (con espuma de parmesano, almendras laminadas, pesto genovés y acelga roja) <i>Carpaccio de filet de vedella</i> (amb escuma de parmesà, ametlles laminades, pesto genovès i bleda vermella)	19 €

ENSALADAS & TARTAR · AMANIDES & TÀRTAR

Ensalada de rulo de cabra con nueces garrapiñadas (vinagreta de miel-mostaza, cherries, mezclum y rulo de cabra caramelizado) <i>Amanida de rul-lo de cabra amb nous garapinyades</i> (vinagreta de mel-mostassa, cherries, mesclum i rul-lo de cabra caramel·litzat)	13 €
Burrata MARAÑA (col kale, mezclum, frutos secos y pesto) <i>Burrata MARAÑA</i> (col kale, mesclum, fruits secs i pesto)	14 €
Tartar de salmón ahumado con crujiente de gamba (salmón marinado ahumado con quinoa negra, edamame y salsa ponzu y teriyaki) <i>Tàrtar de salmó fumat amb cruixent de gamba</i> (salmó marinat fumat amb quinoa negra, edamame i salsa ponzu i teriyaki)	19 €
“The best steak tartar” (solomillo de ternera, chalotas, yema de huevo curada, chipotle, alcaparras y vinagreta) <i>“The best steak tàrtar”</i> (filet de vedella, escalunyes, rovell d'ou curat, chipotle, tàperes i vinagreta)	19 €



PASTAS · PASTES

Spaguetti frutti di mare	22 €
(salsa americana, gambas, mejillones, almejas y guindilla)	
<i>Spaguetti frutti di mare</i>	
(salsa americana, gambes, musclos, cloïsses i bitxo)	
Spaguetti con ragú	16 €
(ragú de ternera ecológico y parmesano)	
<i>Spaguetti amb ragú</i>	
(ragú de vedella ecològic i parmesà)	
Rigatoni a la carbonara	16,5 €
(guanciale, yema de huevo, pimienta negra y pecorino)	
<i>Rigatoni a la carbonara</i>	
(guanciale, rovell d'ou, pebre negre i pecori)	
Canelon XXL de pollo asado	17,5 €
(pollo asado, pasas y bechamel de setas)	
<i>Caneló XXL de pollastre rostit</i>	
(pollastre rostit, panses i beixamel de bolets)	

ARROCES · ARROSSOS

Paella de marisco	21,5 €
(arroz bomba, sofrito, sepia, almejas, mejillones y gambones)	
<i>Paella de marisc</i>	
(arròs bomba, sofregit, sípia, cloïsses, musclos i gambons)	
Paella mar y montaña	22 €
(arroz bomba, sofrito, sepia, muslo de pollo asado y butifarra)	
<i>Paella mar i muntanya</i>	
(arròs bomba, sofregit, sípia, cuixa de pollastre rostit i botifarra)	
Arroz negro con alioli y pulpitos	21 €
(arroz bomba, sofrito, sepia, tinta de sepia y pulpitos salteados)	
<i>Arròs negre amb allioli i popets</i>	
(arròs bomba, sofregit, sípia, tinta de sípia i popets saltats)	
Paella de carne	21 €
(arroz bomba, sofrito, entrecot laminado y jugo de carne)	
<i>Paella de carn</i>	
(arròs bomba, sofregit, entrecot laminat i suc de carn)	
Paella de verduras	20 €
(arroz bomba, sofrito y verduras de temporada)	
<i>Paella de verdures</i>	
(arròs bomba, sofregit i verdures de temporada)	



PESCADOS · PEIX

Atún rojo a la plancha con verduras (verduras salteadas) <i>Tonyina vermella a la planxa amb verdures</i> (verdures saltejades)	21 €
Salmón a la plancha (verduras salteadas) <i>Salmó a la planxa</i> (verdures saltejades)	19,5 €
Bacalao “beurre noir” (taco de bacalao, mantequilla, piel de lima, tinta de sepia y crema de guisantes) <i>Bacallà “beurre noir”</i> (tac de bacallà, mantega, pell de llima, tinta de sípia i crema de pèsols)	21 €
Pulpo a la brasa con parmentier de patata (con aceite de pimentón y sal negra) <i>Pop a la brasa amb parmentier de patata</i> (amb oli de pebre vermell i sal negra)	22,5 €
Tataki de atún (con parmentier de calabaza, sésamo tostado y salsa teriyaki) <i>Tataki de tonyina</i> (amb parmentier de carbassa, sèsam torrat i salsa teriyaki)	19,5 €

CARNES · CARNIS

½ paletilla de cordero a baja temperatura con patata asada en su propia salsa (patatas asadas, mantequilla de ajos, romero y chalotas confitadas) <i>½ espatlleta de xai a baixa temperatura</i> <i>amb patata rostida a la seva pròpia salsa</i> (patates rostides, mantega d'all, romaní i escalunyes confitades)	23 €
Entrecot a la brasa de 500g (patata asada, mantequilla de ajos, romero y pimientos del Padrón) <i>Entrecot a la brasa de 500g</i> (patata rostida, mantega d'all, romaní i pebrots del padró)	23 €
Solomillo de ternera con foie (parmentier de patata y verduritas salteadas) <i>Filet de vedella amb foie</i> (parmentier de patata i verduretes saltejades)	23 €
Confit de pato con maíz crujiente (muslo de pato confitado con cremoso de calabaza, maíz, cebolla asada y jugo de ave) <i>Confit d'ànec amb blat de moro cruixent</i> (cuixa d'ànec confitat amb cremós de carbassa, blat de moro, ceba rostida i suc d'au)	19 €
Picantón al horno (picantón adobado durante 24 horas con pimientos de Padrón y patatas) <i>Picantó al forn</i> (picantó adobat durant 24 hores amb pebrots de padró i patates)	18 €



POSTRES · POSTRES

Crema catalana 8 €
Crema catalana

Tarta de queso casera con mermelada de frutos rojos 8,7 €
Pastís de formatge casolana amb mermelada de fruits vermells

Coulant de chocolate con helado 8,7 €
Coulant de xocolata amb gelat

Tiramisú 8,9 €
Tiramisú

Tarta Tatin con helado 8,9 €
Pastís Tatin amb gelat

Crep de Nutella 9 €
Crep de Nutella

Helados: (1 bola) 3 €
vainilla, chocolate, pistacho o fresa (2 bolas/boles) 5,5 €
Gelats:
vainilla, xocolata, festuc o maduixa

