

# LA MARI MANDONA

## VITRINA

Olives amanides al nostre estil / 3.20 5

L'amanida russa de la Mari / 8.20 1-2-3-5-7

Torrada de mantega fumada i anxova 00 / 3.90 1-2-3

Gilda de anchoa o boquerón / 2.50 1-5

Musclos en escabetx amb patates, olives i la seva salsa / 9.90 5-6

Seitons de l'Escala en vinagre, salsa "Quim va parir", olives i patates fregides / 10.90 1-5

Tomàquet de temporada amanit amb olives i ceba tendra / 10.50 5

## PER OBRIR BOCA

Bunyol de bacallà, maionesa d'olivada i mel de canya / 5.50 1-2-3-4-8

Croqueta de cua de bou amb làmina de cansalada ibèrica / 4.50 2-3-4-5

Braves de carxofa fregides / 9.00 2-3-4-5-8-12

Carpaccio de llom baix de vedella, salsa tonnato, parmesà ratllat i tàperes fregides / 15.90 1-2

Pop a la gallega / 20.90 6

Pà amb tomàquet / 3.50 3

## "CHACINAS" DE LA MARI

Popurrí de formatges i encurtits / 7.90 2-5

Lomito 100% ibèric i ametlles torrades / 13.90 12

Cecina d'angus, parmesà, rúcula i aove / 16.50 2

Pernil ibèric de gla / 22.90

## MOSSEGADES D'AUTOR

El pepito de la Mari: filet de vedella, mostassa i maionesa japonesa / 13.90 1-3-4-5-8-9

Entrepà de steak tàrtar en pa fullat amb rovell curat / 19.90 1-2-3-4-5-8-9

Tàrtar de tonyina vermella amb ous fregits i patates palla / 19.50 1-4-5-8-11-12

Ous trencats amb llagostins a l'allada / 19.90 4-6

## PLATS AMB FONAMENT

Galta de vedella al vi negre amb parmentier de patata / 16.90 2-5-10

Caneló de rostit, beixamel de ceps i formatge parmesà / 16.90 2-3-4-5-8

Tataki de ploma ibèrica amb pebrots caramel·litzats, patates i ximixurri d'herbes fresques / 21.90 5-8-11

Llom baix de vedella (300gr.) amb la seva guarnició / 36.00 5

## POSTRES

Pastís de formatge basc / 7.90 2-3-4

Pastís de xocolata, oli d'oliva i sal / 7.90 2-3-8

Flam casolà / 6.90 2-4

Milfulls de llimona i fruits vermells / 7.90 2-3-4-12

1. Peix	2. Lactosa	3. Gluten	4. Ou
5. Sulfit	6. Mol·luscs	7. Crustàci	8. Soja
9. Mostassa	10. Api	11. Sèsam	12. Fruits amb closca

\*LA MARI INSISTEIX EN QUE PREGUNTI PELS NOSTRES PLATS FORA DE CARTA.