



COSETES PER PICAR

Coca de pa torrat amb tomàquet i oli d'oliva verge extra... 3,90

Anxova de l'Escala amb oli d'oliva verge extra i pebre ... 3,70 (X)

Pernil Ibèric de gla D.O. Jabugo ... 21,50 (X)

Croqueta de pernil de Jabugo feta a casa ... 2,90

Croqueta de rostit de pollastre feta a casa ... 2,90

Patates braves un toc picants by Informal ... 8,50 (X)

LES TORRADES DE L'INFORMAL

De gamba vermella, romesco del seu coral i ceba caramel·litzada en pa de pagès ... 12,50

De steak tàrtar amb anguila fumada, moll d'os i maionesa de *txuletón* sobre focaccia de romaní ... 9,50

D'espàrrec blanc a la brasa, praliné d'all escalivat i maduixes confitades ... 8,50

Trio de torrades ... 28,00

ENTRANTS

Tàrtar de tonyina vermella, ou fregit, crema de patata fumada i alga nori ... 23,50 (X)

Llamàntol blau amb vinagreta del seu coral, salsa tàrtara i "salpicó" de verduretes ... 23,50 (X)

Perretxikos amb rovell confitat, carpaccio de ceps, cansalada Maldonado, tòfona d'estiu i tocs picants ... 28,50 (X)

Terrina de foie caramel·litzada, festuc, ruibarbre i moscatell ... 22,50

Nyoquis de Parmesà, espàrrec blanc a la brasa, espàrrec de marge i tomàquet confitat ... 19,50 (X)



ARROSSOS I PASTA

Arròs sec de Rib Eye, calçots a la brasa i romesco ... 28,50

Arròs sec de calamarsets, carpaccio de llagostí, alls tendres i allioli suau ... 24,50 (X)

Arròs cremós d'espàrrec blanc i verd, pesto d'alfàbrega i *Stracciatella*... 22,50 (X)

Pappardelle amb ragú lleuger de bonítol, bonítol a la flama i la seva botàriga... 21,50

PEIX I MARISC DE LA COSTA

Vieires, papada de porc Duroc, parmentier de patata fumada i carxofes a la brasa ... 24,50 (X)

Peix de llotja amb guarnició de patata al forn, ceba, tomàquet i olives negres ... p.s.m (X)

Turbot a la brasa amb suc del seu pil-pil, bitxo avinagrat i porro escalivat ... 28,00 (X)

Rap a la brasa, tàrtar de sípia, sepiones, suc de sípia estofada i pèsols llàgrima del Maresme... 28,50 (X)

LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS

Mandonguilles de pularda a la catalana amb llamàntol, parmentier de patata i pèsols llàgrima ... 29,50

Tàrtar de filet de vedella ecològica de Girona a la nostra manera amb ou ferrat de Calaf ... 23,50

Rib eye a la brasa de carbó, milfulles de patata, carxofa fregida i mantega Cafè de París ... 29,50 (X)

Filet de vedella ecològica de Girona amb rossinyols, cansalada Maldonado i tòfona d'estiu... 28,50 (X)

La nostra selecció de pa del Forn Sant Josep ... 3,50