

BAR BAUMA

CARTA / 12h a 23h

APERITIUS

Gilda de seitó / 3,5

Ametlles torrades / 3

Anxoves del Cantàbric / 9,5

Escopinyes al natural / 10

Olives amanides / 3

Bossa patates xips / 3,5

MOS

Mollete de papada i formatge Comté / 6,5

Bikini trufat de brie i pernil ibèric / 8,5

Montadito de steak tàrtar / 4,5 (supl. foie a la planxa / 2)

Brioix de fricandó, maionesa trufada i olives / 6,5

Pepito de filet, piquillo i maionesa de chimichurri / 8

TAPES I PLATETS

Croqueta de pernil ibèric (u.) / 3

Croqueta de gamba vermella (u.) / 3,5

Bunyol de bacallà amb romesco negre (u.) / 4

Bomba Bauma amb botifarra de perol (u.) / 4,5

Patates braves / 7,5

Amanida russa trufada / 8

Flor de carxofa amb guanciale cruixent / 9,5

Burrata oberta amb tomàquets cherry confitats i pesto / 12

Albergínia rostida amb vinagreta de festucs i iogurt / 11

Pernil ibèric de gla / 14

Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi / 16

Pop amb parmentier / 18

Gambes a l'allada / 19

Daus de filet al pebre negre / 17

BAR BAUMA

TALLS DE TRUITA

Clàssica de patata i ceba / 7

Carbonara amb guanciale / 7,5

Pernil ibèric de gla / 8,5

OUS FREGITS AMB PATATES

Pernil ibèric de gla / 14

Sobrassada de Mallorca / 12

Foie a la planxa / 14 (supl. tòfona negra / 5)

Gamba a l'allada / 13

Pa / 2,5

Pa amb tomàquet / 3

CLÀSSICS

Fricandó / 13

Mandonguilles amb bolets de temporada / 14

Macarrons gratinats de l'àvia / 14

Hamburguesa «New York Emily» amb fregides / 16

Steak tàrtar amb rovell curat / 17 (supl. tòfona negra / 5)

Tonyina a la planxa amb parmentier i tàperes / 18

POSTRES

Flam casolà d'ou amb nata / 7

Torrija / 7,5

Xurros amb xocolata / 7,5

Cheesecake / 7,5

Gelat d'avellana, xocolata o vainilla / 6,5

Sorbet de llimona / 6