

# MANÁ 75<sup>o</sup>

BARCELONA

*¡Vive, comparte, disfruta la vida!*

## PARA COMPARTIR

<b>Ensaladilla russa trufada</b> <i>Ensaladilla rusa trufada</i>	5,75
<b>Patates Braves Maná 75<sup>o</sup></b> <i>Patatas Bravas Maná 75<sup>o</sup></i>	5,50
<b>Ostras Nº3 Especial (Unit)</b> <i>Ostras Nº3 Especial (unidad)</i>	3,50
<b>Anxoves del Cantàbric "00" y pa amb tomàquet</b> <i>Anchoas del Cantábrico "00" y pan con tomate</i>	12
<b>Croquetes de pernil ibèric (unitat)</b> <i>Croquetas de jamón ibérico (unidad)</i>	1,90
<b>Musclos al vapor amb tocs cítrics</b> <i>Mejillones al vapor con toques cítricos</i>	11,60
<b>Calamars a l'andalusa amb mahonesa de Kimchi</b> <i>Calamares a la andaluza con mayonesa de Kimchi</i>	14
<b>Navalles gallegues amb pipirrana suau</b> <i>Navajas a la plancha con pipirrana suave</i>	14
<b>Pernil ibèric de gla</b> <i>Jamón ibérico de bellota</i>	19
<b>Pa de coca amb tomàquet de "penjar"/Pan rustic</b> <i>Pan de coca con tomate de "penjar"/ Pan rustico</i>	3

## MANÁ VERDE Y FRESCO

<b>Amanida verde Maná75<sup>o</sup></b> <i>Ensalada verde Maná75<sup>o</sup></i>	9,90
<b>Gaspaxo de préssec sanguini amb crudites i verat marinat</b> <i>Gazpacho de melocotón sanguino con crudites y caballa marinada</i>	10
<b>Esqueixada de bacallà</b> <i>Esqueixada de bacalao</i>	12
<b>Amanida de tomàquet de temporada i ventresca de tonyina</b> <i>Ensalada de tomate de temporada y ventresca de atún</i>	12
<b>Amanida César amb pollastre cruxient</b> <i>Ensalada César con pollo crujiente</i>	11
<b>"Ceviche" de corvall amb llet de tigre</b> <i>"Ceviche" de corvina con leche de tigre</i>	16
<b>Tartar de tonyina al estil oriental i guacamole</b> <i>Tartar de atún al estilo oriental y guacamole</i>	16
<b>Carpaccio de wagyu amb pesto de pistatxos i formatge Idiazábal</b> <i>Carpaccio de wagyu con pesto de pistachos y queso Idiazábal</i>	17
<b>Pop, celery i mini porros confitats</b> <i>Pulpo, celery y mini puerros confitados</i>	20,50

## ARROCERIA

<b>Arròs de marisc amb escamarlans i cloïsses</b> <i>Arroz de marisco con cigalas y almejas</i>	22
<b>Arròs de marisc del "senyoret"</b> <i>Arroz de marisco del "señorito"</i>	23,50
<b>Arròs negre de calamars i musclos amb all i oli</b> <i>Arroz negro de calamares y mejillones con "all i oli"</i>	21
<b>Arròs de bacallà i alls tendres amb "all i oli" de pebre vermell</b> <i>Arroz de bacalao y ajetes tiernos con "all i oli" de pimentón</i>	21
<b>Arròs de llamàntol (o caldos)</b> <i>Arroz de bogavante (o caldoso)</i>	27
<b>Fideuà de la Barceloneta</b> <i>Fideuà de la Barceloneta</i>	22
<b>Arròs de pollastre i gambes amb espàrrecs verds</b> <i>Arroz de pollo y gambas con espárragos</i>	21
<b>Arròs de muntanya amb botifarra negra i costella de porc confitada a baixa temperatura</b> <i>Arroz de montaña con butifarra negra y costilla de cerdo confitada a baja temperatura</i>	19
<b>Arròs de verdures de temporada</b> <i>Arroz de verduras de temporada</i>	16
<i>El precio de la paella es por persona // mínimo dos personas Todos nuestros arroces están elaborados con arroz bomba del Delta de l'Ebre</i>	

## PESCADO

<b>Caneló de peix amb emulsió de "Beurre Blanc"</b> <i>Canelón de pescado con emulsión de "Beurre Blanc"</i>	16
<b>Calamar a la plantxa, tomàquets rostits i ceba caramelitzada</b> <i>Calamar a la plancha, tomates asados y cebolla caramelizada</i>	17
<b>Peix de llotja a la donostiarra, crema de pèsols i pastanaga baby</b> <i>Pescado de lonja a la donostiarra, crema de guisantes y zanahorias baby</i>	19

## CARNE

<b>Presca ibèrica amb tabule de verdures i salsa d'iogurt</b> <i>Presca ibérica con tabule de verduras y salsa de yogurt</i>	19
<b>Filet de vedella amb ceba en textures /Foie gras</b> <i>Solomillo de ternera con cebollas en textura /Foie gras</i>	22/25
<b>Pollastre ecològic confitat a baixa temperatura i tartar de tomaquet</b> <i>Pollo Ecológico confitado a baja temperatura y tartar de tomate</i>	23

I.V.A INCLUIDO

*Pida a nuestro personal nuestra carta de alérgenos.*