

# MAS D'EN BRUNO

## Per PICAR

PERNIL IBÈRIC MONTARAZ “DON RAMÓN”, tallat a mà  
34

TAULA D'EMBOTITS TRADICIONALS de la Vilella Baixa  
22

ANXOVA “000” PRIMAVERA DEL CANTÀBRIC  
u. 4

TAULA DE FORMATGES CATALANS ARTESANS, melmelades casolanes variades i  
fruits secs  
26

PA DE VIDRE TORRAT amb tomàquet i AOVE D.O.P. Siurana  
6

CROQUETES DE BOLETS I TÒFONA  
u. 3

TRUITA OBERTA de sobrassada de "Cal Centro", mel del Priorat, avellanes i  
emulsió de porradell  
18

TRUITA OBERTA de tomàquets semi-secs, emulsió d'herbes fresques i formatge  
parmesà  
18

MINI BRIOIX DE COSTELLA DE PORC DEL PRIORAT, relish de cogombres i ceba  
confitada  
24

MINI BRIOIX DE RAGÚ VEGETAL, EMULSIÓ DE MOSTASSA ANTIGA I BROTS  
20

TATAKI DE SALMÓ, vinagreta de soja i gingebre, crema d'alvocat i alga wakame  
25

STEAK TARTAR TRADICIONAL, rovell d'ou curat i emulsió de mostassa  
28

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA DE TARRAGONA, vinagreta de cítrics, pinyons  
i poma verda  
24

CARPACCIO DE PICANYA MADURADA amb piparres, i mostassa antiga  
22

### PART DOLÇA

MACEDONIA DE FRUITA DE TEMPORADA i fruita de la passió  
6

TEXTURES DE XOCOLATA, gelat de xocolata i cremós de caramel salat  
8

LA NOSTRA VERSIÓ DEL “LEMON PIE”  
8