

TAPAS Y PLATILLOS PARA COMPARTIR

Anxoves del cantàbric "00" (5 filets).

Anchoas del cantábrico "00" (5 filetes). 10'00 

Cantabrian "00" anchovies (5 filets).

Seitons en vinagre.

Boquerones en vinagre. 8'50 

Pickles anchovies.

La russa d'ibèrics.

La rusa de ibéricos. 7'50  

Russian salad with iberian sausages.

Braves Carlitos amb salsa de xile chipotle.

Bravas Carlitos con salsa de chile chipotle. 5'50  

"Bravas Carlitos" with chili chipotle sauce.

Pernil ibèric de gla 100gr

Jamón ibérico de bellota 100gr. 18'00

Iberic ham 100gr.

Croquetes casolanes del dia (Consulta'ns).

Croquetas caseras del día (Consúltanos). 2'50   

Homemade croquettes of the day (Ask us).

Burrata amb tàrtar de tomàquet i gelat d'alfàbrega.

Burrata con tartare de tomate y helado de albahaca. 14'00  *(vegetariano)*

Burrata cheese with tomato tartare and basil ice cream.

Amanida de tomàquet amb picants i pa de pipes.

Ensalada de tomate con encurtidos y pan de pipas. 8'00  *(vegetariano)*

Tomato salad with pickled vinaigrette and pipe bread.

"Rajades fake" a la Meunière amb toc de llima.

"Raya fake" a la Meunière con ralladura de lima. 9'00  *(vegetariano)*

"Fake stingray" a la Meunière with lime drops.

CARLITOS

TAPAS & BAR *celona*

Entrepà de calamars.

Bocata de calamars. 6'50  

Squid sandwich.

Entrepà de costella de porc.

Bocata costilla de cerdo. 7'00  

Pork rib sandwich.

Seitons fregits amb un toc de llima.

Boquerones fritos con un toque de lima. 9'00  

Fried anchovies with lime drops.

Calamar amb "morquilla de Burgos" i mermelada casolana de ceba.

Calamar con morquilla de Burgos y mermelada casera de cebolla. 11'50 

Squid with "morquilla de Burgos" and homemade onion jam.

Ous estrellats ECO amb/**huevos estrellados ECO con**/fried ECO eggs with:

· "Morquilla de Burgos". 8'50 

· Pernil ibèric / **jamón ibérico**/ iberian ham. 9'00 

Tapa d'arròs del dia. (Consulta'ns)

Tapa de arroz del día. (Consúltanos). S/M

Rice "Tapa" of the day. (Ask us)

Wok d'arròs i verdures/**wok de arroz y verduras**/rice and veg. wok:

· D'ànec amb Hoisin/**pato con Hoisin**/with duck and Hoisin. 13'50   

· Amb ou i Teriyaki/**huevo y Teriyaki**/with egg and Teriyaki. 9'00   

Raviolis casolans d'ànec amb salsa de tòfona negra.

Raviolis caseros de pato con salsa de trufa negra. 10'50   

Homemade duck ravioli with black truffle sauce.

Porc ibèric amb curri verd, iogurt amb verduretes saltejades.

Lagarto ibérico con curry verde, yogur y verduritas salteadas. 13'00 

Iberian pork with green curry, yogurt and sautéed vegetables.

Daus de filet de vedella al foie.

Tacos de solomillo de ternera al foie. 18'00 

Beef tenderloin with foie sauce.