























# LA FLACA

Restaurant & Cocktail Bar

83  
MUNTANERSt.

## PARA EMPEZAR...ANTIPASTI












<b>Fondue de scamorza ahumado, fruta y tostadas</b>  	<b>10,90 €</b>
Smoked scamorza fondue, fruit and toast	
<b>Bravas con salsa chipotle</b>  	<b>5,80 €</b>
“Bravas” potatoes with chipotle sauce	
<b>Chipirones, coco y lima</b>   	<b>14,20 €</b>
Baby squid, coconut and lime	
<b>Buñelo de berenjena y piñones</b> (ud.)    	<b>3,00 €</b>
Eggplant and pinions fritter (u.)	
<b>Croqueta “di speck”</b> (ud.)  	<b>3,00 €</b>
Speck croquette (u.)	

<b>Ostras con salsa ponzu y huevas de trucha</b> (ud.) 	<b>4,90 €</b>
Oysters with ponzu sauce and trout roe (u.)	
<b>Vieiras con salsa tomkha</b> (ud.)  	<b>5,20 €</b>
Scallops with tomkha sauce (u.)	
<b>Mejillones “alla crema di vino bianco”</b>    	<b>12,90 €</b>
Mussels with white wine cream	









<b>Tabla de embutidos selectos</b>   	<b>18,90 €</b>
Selected charcuterie board	
<b>Tabla di “formaggi” selectos</b>  	<b>16,50 €</b>
Selected cheese board	

Incremento del 15% en terraza · 15% increase in terrace

---

<b>Gazpacho de frutos rojos y tartar de fruta</b> 	<b>6,50 €</b>
Red fruits “gazpacho” (cold soup) and fruit tartare	
<b>Ensaladilla, sardina ahumada y wasabi</b>  	<b>9,00 €</b>
Salad with smoked sardine and wasabi	
<b>Brandada de bacalao, tierra de olivas y yuca</b>  	<b>11,90 €</b>
Cod brandade, olive soil and yucca	
<b>Burrata D.O.P, pesto rosso y rúcula</b>  	<b>13,20 €</b>
Burrata D.O.P, pesto rosso and arugula	
<b>Focaccina, stracciatella, pistacchio y pomodoro</b>   	<b>12,50 €</b>
Focaccina, stracciatella, pistachio and tomato	
<b>Carpaccio di pomodoro, atún confitado y cebolla encurtida</b> 	<b>10,50 €</b>
Tomato carpaccio, tuna confit and pickled onion	

---

<b>Pan Bao de steak tartar y encurtidos</b> (3ud.)    	<b>12,00 €</b>
Steak tartar and pickles Bao Bun (3u.)	
<b>Pan Bao de tartar de atún, algas y huevas</b> (3ud.)    	<b>14,00 €</b>
Tuna tartar, seaweed and roe Bao Bun (3u.)	

---

Incremento del 15% en terraza · 15% increase in terrace

## PASTA FRESCA · FRESH PASTA

**Ravioli di manzo brasato**  **17,90 €**

Braised beef ravioli

**Sacchetti bicolore di rape y gamba**  **19,50 €**

Monkfish and prawn bicolor sacchetti

**Tortelloni di funghi porcini**  **18,90 €**

Tortelloni with porcini mushrooms

**Mezze maniche al ragú di carne e pomodoro**  **14,90 €**


Mezze maniche with ragout of meat and tomato

## PIZZA FATTA A MANO... 72H DI FERMENTAZIONE

**GIULIO**  **16,50 €**

**Pomodoro, scamorza y mortadella di pistacchio**

Tomato, scamorza i pistachio mortadella

**ANTONELLO**  **16,50 €**

**Pomodoro, fior di latte y porchetta**

Tomato, fior di latte i porchetta

**ROSETTA**  **15,90 €**

**Pomodoro, fior di latte, burrata D.O.P, rúcula y pesto rosso**

Tomato, fior di latte, burrata D.O.P, arugula and pesto rosso

**FIORELLA**  **16,00 €**

**Pomodoro, berenjena ahumada, calabacín,**

**tomate confitado, rúcula y pistacho**

Tomato, smoked aubergine, courgette, tomato confit, arugula and pistachio

**LA FLACA**  **19,90 €**

**Crema di tartufo toscano, butifarra y gírgolas**

Tuscan tartufo cream, sausage and oyster mushroom

**MARTINA**  **21,50 €**




**Pomodoro, cebolla confitada, vieiras y gambas**

Tomato, confit onion, scallops and prawns





.....  
Incremento del 15% en terraza · 15% increase in terrace

## ARROCES · RICE






- Risotto de verduras, céleri ahumado y ajo negro**  **16,90 €**  
Vegetable risotto, smoked celery and black garlic
- Arroz a la llauna de chipirones, pilpil de galeras y espàrrago verde**  **21,50 €**  
Rice to the “llauna” style with baby squid, king prawns pilpil and green asparagus
- Arróz a la llauna de butifarra y gírgolas**  **19,90 €**  
Rice the “llauna” style with “butifarra” and oyster mushrooms

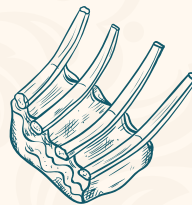
## DAL MARE...

- Salmón en papillote de hoja de banana**  **18,50 €**  
Salmon in banana leaf papillote
- Dorada (1kg) con santurce de cebolla asada**  **25,00 €**  
Gilt-head (1kg) with roasted onion santurce
- Bacalao en tempura, siracha, pomodoro y espinacas**  **16,00 €**  
Cod in tempura, siracha, tomato and spinach
- Tataki de atún a la piedra**  **21,00 €**  
Tuna tataki on stone
















## DALLA TERRA








- Lingote de cochinillo, coca de cerveza y escaluñas**  **21,90 €**  
Suckling pig ingot, beer coca bread and scallops
- Costillas de cerdo y viada di Francesco**  **16,50 €**  
Pork ribs and viada di Francesco
- Solomillo de ternera y polenta tartufata**  **22,50 €**  
Beef tenderloin and tartufata polenta
- Chuletón de vaca vieja a la piedra** **(Kg) 65,00 €**  
Stone-baked old cow steak



Incremento del 15% en terraza · 15% increase in terrace

## PARA EMPEZAR...ANTIPASTI













<b>Fondue de scamorza ahumado, fruta y tostadas</b>  	<b>10,90 €</b>
Fondue de scamorza fumat, fruita i torrades	
<b>Bravas con salsa chipotle</b>  	<b>5,80 €</b>
Braves amb salsa xipotle	
<b>Chipirones, coco y lima</b>   	<b>14,20 €</b>
Calamarsons, coco i llima	
<b>Buñuelo de berenjena y piñones</b> (ud.)    	<b>3,00 €</b>
Bunyol d'albergínia i pinyons (u.)	
<b>Croqueta "di speck"</b> (ud.)  	<b>3,00 €</b>
Croqueta de speck (u.)	

<b>Ostras con salsa ponzu y huevas de trucha</b> (ud.) 	<b>4,90 €</b>
Ostres amb salsa ponzu i freses de truita (u.)	
<b>Vieiras con salsa tomkha</b> (ud.)  	<b>5,20 €</b>
Vieires amb salsa tomkha (u.)	
<b>Mejillones "alla crema di vino bianco"</b>    	<b>12,90 €</b>
Musclos a la crema de vi blanc	

<b>Tabla de embutidos selectos</b> 	<b>18,90 €</b>
Taula d'embotits selectes	
<b>Tabla di "formaggi" selectos</b> 	<b>16,50 €</b>
Taula de formatges selectes	

Incremento del 15% en terraza · Increment del 15% a la terrassa







---

<b>Gazpacho de frutos rojos y tartar de fruta</b> 	<b>6,50 €</b>
Gaspatxo de fruits vermells i tàrtar de fruita	
<b>Ensaladilla, sardina ahumada y wasabi</b>  	<b>9,00 €</b>
Amanida, sardina fumada i wasabi	
<b>Brandada de bacalao, tierra de olivas y yuca</b>  	<b>11,90 €</b>
Brandada de bacallà, terra d'olives i iuca	
<b>Burrata D.O.P, pesto rosso y rúcula</b>   	<b>13,20 €</b>
Burrata D.O.P, pesto rosso i ruca	
<b>Focaccina, stracciatella, pistacchio y pomodoro</b>   	<b>12,50 €</b>
Focaccina, stracciatella, pistatxo i tomàquet	
<b>Carpaccio di pomodoro, atún confitado y cebolla encurtida</b> 	<b>10,50 €</b>
Carpaccio de tomàquet, tonyina confitat i ceba adobada	

---



---

<b>Pan Bao de steak tartar y encurtidos (3ud.)</b>   	<b>12,00 €</b>
Pa Bao de steak tartar i adobats (3u.)	
<b>Pan Bao de tartar de atún, algas y huevas (3ud.)</b>   	<b>14,00 €</b>
Pa Bao de tàrtar de tonyina, algues i freses (3u.)	

---

Incremento del 15% en terraza · Increment del 15% a la terrassa

## PASTA FRESCA

**Ravioli di manzo brasato**  **17,90 €**

Raviolis de vedella estofats

**Sacchetti bicolore di rape y gamba**  **19,50 €**

Sacchetti bicolor de rap i gamba

**Tortelloni di funghi porcini**  **18,90 €**

Tortelloni amb bolets porcini

**Mezze maniche al ragù di carne e pomodoro**  **14,90 €**

Mezze maniche al ragù de carn i tomàquet

## PIZZA FATTA A MANO... 72H DI FERMENTAZIONE

**GIULIO**  **16,50 €**

**Pomodoro, scamorza y mortadella di pistacchio**

Tomàquet, scamorza i mortadella de pistatxo

**ANTONELLO**  **16,50 €**

**Pomodoro, fior di latte y porchetta**

Tomàquet, fior di latte i porchetta

**ROSETTA**  **15,90 €**

**Pomodoro, fior di latte, burrata D.O.P, rúcula y pesto rosso**

Tomàquet, fior di latte, burrata D.O.P, ruca i pesto rosso

**FIORELLA**  **16,00 €**

**Pomodoro, berenjena ahumada, calabacín, tomate confitado, rúcula y pistacho**

Tomàquet, albergínia fumada, carbassó, tomàquet confitat, ruca i pistatxo

**LA FLACA**  **19,90 €**

**Crema di tartufo toscano, butifarra y gírgolas**

Crema de tartufo toscà, botifarra i gírgoles

**MARTINA**  **21,50 €**

**Pomodoro, cebolla confitada, vieiras y gambas**




Tomàquet, ceba confitada, vieires i gambes

.....  
Incremento del 15% en terraza · Increment del 15% a la terrassa







## ARROCES · ARROSSOS






<b>Risotto de verduras, céleri ahumado y ajo negro</b> 	<b>16,90 €</b>
Risotto de verdure, celeri i all negre	
<b>Arroz a la llauna de chipirones, pilpil de galeras y espàrrago verde</b> 	<b>21,50 €</b>
Arròs a la llauna de calamarsons, pilpil de galeres i espàrrecs verds	
<b>Arròz a la llauna de butifarra y gírgolas</b> 	<b>19,90 €</b>
Arròs a la llauna de botifarra i gírgoles	

## DAL MARE...

<b>Salmón en papillote de hoja de banana</b> 	<b>18,50 €</b>
Salmó en papillota de fulla de banana	
<b>Dorada (1kg) con santurce de cebolla asada</b> 	<b>25,00 €</b>
Orada (1kg) amb santurce de ceba rostida	
<b>Bacalao en tempura, siracha, pomodoro y espinacas</b> 	<b>16,00 €</b>
Bacallà en tempura, siratxa, tomàquet i espinacs	
<b>Tataki de atún a la piedra</b> 	<b>21,00 €</b>
Tataki de tonyina a la pedra	



## DALLA TERRA

<b>Lingote de cochinito, coca de cerveza y escaluñas</b> 	<b>21,90 €</b>
Lingot de garrí, coca de cervesa i escalunyes	
<b>Costillas de cerdo y viada di Francesco</b> 	<b>16,50 €</b>
Costelles de porc i viada di Francesco	
<b>Solomillo de ternera y polenta tartufata</b> 	<b>22,50 €</b>
Filet de vedella i polenta tartufata	
<b>Chuletón de vaca vieja a la piedra</b>	<b>(Kg) 65,00 €</b>
Mitjana de vaca vella a la pedra	



Incremento del 15% en terraza · Increment del 15% a la terrassa

## I DOLCI DELLA NONNA

<b>Tiramisú di cioccolato bianco</b>    	<b>6,50 €</b>
Tiramisu with white chocolate <i>Tiramisú amb xocolata blanca</i>	
<b>Chocopan, aceite y sal</b>  	<b>5,50 €</b>
Chocopan, oil and salt <i>Xocopan, oli i sal</i>	
<b>Carpaccio de piña y coco</b> 	<b>6,00 €</b>
Pineapple and coconut carpaccio <i>Carpaccio de pinya i coco</i>	
<b>Raviolo crujiente de Baileys</b>   	<b>6,00 €</b>
Baileys Crispy Ravioli <i>Raviolo cruixent de Baileys</i>	
<b>Cheesecake</b>   	<b>5,90 €</b>
Cheesecake <i>Cheesecake</i>	
<b>Brownie de pistacho y chocolate blanco</b>    	<b>6,20 €</b>
Pistachio and white chocolate brownie <i>Brownie de pistatxo i xocolata blanca</i>	
<b>Tarta de Ferrero y Nutella</b>    	<b>5,90 €</b>
Ferrero and Nutella cake <i>Pastís de Ferrero i Nutella</i>	
<b>Gelati e sorbetti artigianale</b> 	<b>(1 bola) 3,20 €</b> <b>(2 bola) 5,80 €</b>
Homemade ice creams and sorbets <i>Gelats i sorbets casolans</i>	





**Huevo**  
Egg  
*Ou*



**Pescado**  
Fish  
*Peix*



**Mostaza**  
Mustard  
*Mostassa*



**Cacahuete**  
Peanut  
*Cacauet*



**Sulfito**  
Sulphite  
*Sulfit*



**Soja**  
Soy  
*Soia*



**Frutos secos**  
Nuts  
*Fruits secs*



**Cereales**  
Cereals  
*Cereals*



**Apio**  
Celery  
*Api*



**Sésamo**  
Sesame  
*Sèsam*



**Crustáceos**  
Crustaceans  
*Crustacis*



**Moluscos**  
Mollusks  
*Mol·luscs*



**lácteos**  
Dairy products  
*Lactis*



**Altramuz**  
lupine  
*Tramús*



**Vegano**  
vegan  
*Vega*

