
















LA FLACA

Restaurant & Cocktail Bar

83
MUNTANERSt.

PARA EMPEZAR...ANTIPASTI

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



























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

Tabla de embutidos selectos   	18,90 €
Selected charcuterie board	
Tabla di "formaggi" selectos  	16,50 €
Selected cheese board	

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

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

Pan Bao de steak tartar y encurtidos (3ud.)    	12,00 €
Steak tartar and pickles Bao Bun (3u.)	
Pan Bao de tartar de atún, algas y huevas (3ud.)    	14,00 €
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

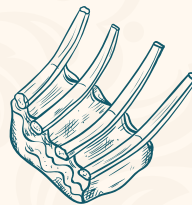
DAL MARE...

- 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

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


























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

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

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

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

Pan Bao de steak tartar y encurtidos (3ud.)   	12,00 €
Pa Bao de steak tartar i adobats (3u.)	
Pan Bao de tartar de atún, algas y huevas (3ud.)   	14,00 €
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






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

DAL MARE...

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



DALLA TERRA

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



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

I DOLCI DELLA NONNA

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

