



La carta el Malcriat està pensada per passar-s'ho bé al voltant de la taula,
és per això que us proposem compartir.

La carta del Malcriat está pensada para pasarlo bien alrededor de la mesa,
por eso os proponemos compartir.

Sandra & Xavi

SNACKS I ELS NOSTRES INTOCABLES / SNACKS Y NUESTROS INTOCABLES

Croquetes Malcriat / Croquetas Malcriat

de pernil ibèric amb carpaccio de cansalada curada Maldonado 2.50/u€
de jamón ibérico con carpaccio de tocino curado Maldonado

Patates Malcriades / Patatas Malcriadas

amb salsa brava de curri massaman i maionesa de nanami togarashi 7.95€
con salsa brava de curry massaman y mayonesa de nanami togarashi

Truita de patata trufada / Tortilla de patata trufada 13.20€

Espatlla ibèrica 100% de gla / Paleta ibérica 100% de bellota

pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva arbequina 15.50€
pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva arbequina

Pernil de "txuletón" vaca vella / Jamón de chuletón de vaca vieja

amb pa amb tomàquet a l'estil català 24.90€
con pan con tomate al estilo Català

Pa de coca / Pan de coca

amb tomàquet i oli d'oliva verge extra 2.95€
con tomate y aceite de oliva virgen extra

Aletes de pollastre / Alitas de pollo

glassejades amb salsa buffalo de sriracha 8.00€
glaseadas con salsa buffalo de sriracha

Fingers de cuixa de pollastre / Fingers de muslo de pollo

amb salsa de ceba i mostassa 9.90€
con salsa de cebolla y mostaza

Pizza turca

amb carn de kebab de pollastre, crema agra de burrata i salsa sriracha amb vinagre de magrana 12.95€
con carne de kebab de pollo, crema agria de burrata y salsa sriracha con vinagre de granada

Ensaladilla russa feta nostra / Ensaladilla rusa hecha nuestra **NOU! / NUEVO!**

amb patates red Pontiac, pastanaga, pebrots del piquillo, ou dur, olives verdes, llom de 8.50€
tonyina i maionesa amb el seu oli / con patatas red Pontiac, zanahoria, pimientos del piquillo, huevo duro,
aceitunas verdes, lomo de atún y mayonesa con su aceite

SANDWICHES I ENTREPANS DEL MÓN / SANDWICHES Y BOCADILLOS DEL MUNDO

Foie burger **NOU! / NUEVO!**

carn de vaca madurada, amb la seva demi, formatge comté i foie de la Garrotxa 12.95€
carne de vaca madurada, con su demi, queso comté y foie de la Garrotxa

Volcano cheese burger **NOU! / NUEVO!**

carn de femella de vedella amb ceba caramel·litzada, cobertura de crema de formatge cheddar
i encenalls de bacon cruixent 12.95€
carne de hembra de ternera con cebolla caramelizada, cobertura de crema de queso cheddar
y virutas de bacon crujiente

Pulled pork croissant

planxat de pa de croissant farcit de pulled pork, gouda fumat i maionesa de xilé chipotle amb mel 9.80€
planchado de pan de croissant relleno de pulled pork, gouda ahumado y mayonesa de chile chipotle con miel

Brioix roll de tàrtar de tonyina / Brioche roll de tartar de atún

amb guacamole de xili de jalapa i remenat d'ous de corral 14.95€
con guacamole de chili de jalapeño con revuelto de huevos de corral

VEGETALS DE LA MARE NATURALISA / VEGETALES DE LA MADRE NATURALIZA

Amanida de primavera amb llagostins / Ensalada de primavera con langostinos NOU! / NUEVO!	
canonges, tomàquets xerri, mango, alvocat, tires de poma i suau de salsa rosa amb cítrics	11.50€
canónigos, tomates cherry, mango, aguacate, tiras de manzana y suave de salsa rosa con cítricos	
Moniato / Boniato	
cuit 12 hores, stracciatella de burrata i avellanes	9.90€
cocido 12 horas, stracciatella de burrata y avellanas	
Albergínia amb salsa de miso / Berenjena con salsa de miso	
all blanc i cruixent de parmesà	12.90€
ajo blanco y crujiente de parmesano	
Burrata de vaca NOU! / NUEVO!	
tomàquets variats, fruita de temporada i pesto de nous	13.30€
tomates variados, fruta de temporada y pesto de nueces	

DEL MAR

Anxoves / Anchoas	
curades amb sal i conservades amb mantega fumada i servides amb coca de vidre	11.95€
curadas con sal y conservadas con mantequilla ahumada y servidas con pan de coca de cristal	
Tàrtar de salmó / Tartar de salmón	
amb tzatziki de cogombre, iogurt i poma àcida.....	12.50€
con tzatziki de pepino, yogur y manzana ácida	
Musclos amb salsa caribenya / Mejillones con salsa caribeña	
amb llet de coco, coriandre, xile groc i acompanyat de xips	9.75€
con leche de coco, cilantro, chile amarillo y acompañado de chips	
Gamba de vidre / Gamba de cristal	
amb allioli d'all confitat i ou ferrat de corral	13.30€
con alioli de ajo confitado y huevo frito de corral	
Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza NOU! / NUEVO!	
amb salsa tàrtara d'anet	14.50€
con salsa tártara de eneldo	
Tallarines saltejades / Tallarinas salteadas	
amb all i julivert i tocs cítrics	12.80€
con ajo y perejil y toques cítricos	
Pop de roca / Pulpo de roca	
amb patates baby aixafades i oli d'espècies japoneses	24.00€
con patatas baby aplastadas y aceite de especias japonesas	

QUE NO FALTI CARN! / ¡QUE NO FALTE CARNE!

Steak tartar de vedella de Girona / Steak tartar de ternera de Girona	
amb rovell d'ou, crema agria i núvol de parmesà sobre cruixent de massa brick	18.50€
con yema de huevo, crema agria y nube de parmesano sobre crujiente de masa brick	
Cachopo	
escalopa de vedella amb pomodoro, mozzarella fior di latte i alfàbrega	13.50€
escalopa de ternera con pomodoro, mozzarella fior di latte y albahaca	
Tataki de Wagyu	
amb parmentier de patata trufada i salsa ponzu amb rovell d'ou	29.00€
con parmentier de patata trufada y salsa ponzu con yema de huevo	
Papada de porc confitada / Papada de cerdo confitada	
patata trufada, rovell d'ou i tòfona d'estiu	17.00€
patata trufada, yema de huevo y trufa de verano	
Entrecot de vaca vella / Entrecot de vaca vieja	
madurat 40 dies	19.95€
madurado 40 días	

PASTA vs ARROSSOS / PASTA vs ARROCES

Caneló XL de pollastre i foie / Canelón XL de pollo y foie amb beixamel trufada, núvol de parmesà i crema balsàmica con bechamel trufada, nube de parmesano y crema balsàmica	12.90€
Nyoquis amb crema de ceps / Ñoquis con crema de setas rovell d'ou i tòfona d'estiu yema de huevo y trufa de verano	12.80€
Paella melosa de sèpia i gamba de Palamós de sepia y gamba de Palamós	18.00€
Arròs sec / Arroz seco de txuletón vaca premium (mín. 2 pers.) de chuletón vaca premium (mín. 2 pers.)	19€/persona

PER LA MAINADA... / PARA LOS MÁS PEQUEÑOS...

Canelons amb la recepta de l'àvia Canelones con la receta de la abuela	8.50€
Pasta a la bolonyesa a l'estil tradicional Pasta a la boloñesa al estilo tradicional	7.95€
Escalopa de pollastre amb patates rosses Escalopa de pollo con patatas rubias	7.50€

EL NOSTRE COSTAT MÉS DOLÇ... / NUESTRO LADO MÁS DULCE...

Coco loco gel, llima kéfir, pinya i menta hielo, lima kéfir, piña y menta	6.80€
"Torrija" de Santa Teresa / Torrija de Santa Teresa caramel·litzada amb fava tonka i gelat de canyella caramelizada con haba tonka y helado de canela	7.95€
Espresso Martini mini cocktail	6.90€
Tiramisú tradicional	6.50€
Gelat fregit amb semifred de nata / Helado frito con semifrío de nata coulis de cirera i salsa de caramel amb Jack Daniels coulis de cereza y salsa de caramelo con Jack Daniels	7.50€
Conguito semifred de cacauets amb xocolata i cacau semifrío de cacahuets con chocolate y cacao	7.20€
Choco Glow 43 mini cocktail	6.90€
Toffee gerds / Toffee de frambuesa cremós de xocolata blanca amb gerds i escuma de toffee cremoso de chocolate blanco con frambuesa y espuma de toffee	7.10€
MiniGin & Royal Bliss mini cocktail	5.50€
Cheesecake cremós / Cheesecake cremoso amb la nostra recepta con nuestra receta	6.50€
Tatín de poma / Tatín de manzana feta per nosaltres hecha por nosotros	6.50€

Aperitiu i pa - 1.75€ / persona / Aperitivo y pan - 1.75€ / persona

VINS DOLÇOS / VINOS DULCES

Moscatell Ochoa 3.95€

Garnatxa 12 anys / Garnatxa 12 años 4.95€

Pedro Ximénez 3.90€

Tokaji 3 Puttonyos 5.50€

Vi de gel Gramona / Vino de "hielo" Gramona 5.50€



The Malcriat menu is designed to have a good time around the table,
That's why we suggest you share.

La carte Malcriat est pensée pour passer un bon moment autour de la table,
C'est pourquoi nous vous proposons de partager.

Sandra & Xavi

SNACKS AND OUR UNTOUCHABLES / SNACKS ET NOS INTOUCHABLES

Malcriat croquettes / Croquettes Malcriat

Iberian ham with cured bacon carpaccio Maldonado 2.50/u€
Jambon ibérique avec carpaccio de lardons de Maldonado

"Malcriadas" potatoes / Pommes de terre "Malcriadas"

with brava sauce of massaman curry sauce and nanami togarashi mayonnaise 7.95€
avec sauce brava de massaman curry et mayonnaise nanami togarashi

Truffled potato omelette / Omelette aux pommes de terre truffées 13.20€

Paleta ibérica 100% de bellota / Jambon ibérique 100% "Bellota"

toasted coca bread with tomato and arbequina olive oil 15.50€
pain de coca grillé avec tomate et huile d'olive Arbequina

Beef "chuletón" jerky ham / Viande "chuletón" séchée de boeuf

with bread and tomato Catalan style 24.90€
avec du pain et des tomates à la catalane

Coca bread / Pain de coca

with tomato and extra virgin olive oil 2.95€
à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge

Chicken wings / Ailes de poulet

glazed with buffalo sriracha sauce 8.00€
glaçage à la sauce sriracha de buffle

Chicken fingers / Fingers de cuisse de poulet

with onion and mustard sauce 9.90€
avec sauce à l'oignon et à la moutarde

Turkish pizza / Pizza turque

with chicken kebab meat, burrata sour cream and sriracha sauce with pomegranate vinegar .. 12.95€
avec viande de kebab de poulet, crème sure de burrata et sauce sriracha au vinaigre de grenade

Russian salad made our own / Salade russe faite nôtre **NEW! / NOUVEAU!**

with red Pontiac potatoes, carrot, piquillo peppers, hard-boiled egg, green olives, 8.50€
tuna loin and mayonnaise with its oil / avec pommes de terre rouges du Pontiac,
carottes, piments piquillos, œuf dur, olives vertes, longe de thon et mayonnaise avec son huile

SANDWICHES AND SNACKS OF THE WORLD / SANDWICHES ET SNACKS DU MONDE

Foie burger **NEW! / NOUVEAU!**

matured beef, with its demi, comté cheese and Garrotxa foie 12.95€
bœuf vieilli, avec son demi, comté et foie de la Garrotxa

Volcano cheese burger **NEW! / NOUVEAU!**

beef tenderloin with caramelized onions, cheddar cream topping and crispy bacon shavings .. 12.95€
filet de bœuf aux oignons caramélisés, garniture à la crème de cheddar et copeaux de bacon
croustillants

Pulled pork croissant

pressed croissant bread stuffed with pulled pork, smoked gouda and chipotle chile mayonnaise with honey 9.80€
pain croissant pressé farci de porc effiloché, gouda fumé et mayonnaise au piment chipotle au miel

Tuna tartar brioche roll / Rouleau brioché au tartare de thon

with jalapeño chili guacamole with scrambled free-range eggs 14.95€
avec guacamole au piment jalapeño et œufs fermiers brouillés

VEGETABLES FROM MOTHER NATURE / LES LÉGUMES DE DAME NATURE

Spring salad with prawns / Salade printanière aux crevettes **NEW! / NOUVEAU!**

lamb's lettuce, cherry tomatoes, mango, avocado, apple strips and soft pink sauce with citrus 11.50€
mâche, tomates cerises, mangue, avocat, lamelles de pommes et sauce tendre rose aux agrumes

Sweet potato / Patate douce

cooked for 12 hours, stracciatella with burrata and hazelnuts 9.90€
cuite 12 heures, stracciatella à la burrata et noisettes

Eggplant with miso sauce / Aubergines à la sauce miso

white garlic and crispy parmesan 12.90€
ail blanc et parmesan croustillant

Cow burrata / Burrata de vache **NEW! / NOUVEAU!**

assorted tomatoes, seasonal fruit and walnut pesto 13.30€
assortiment de tomates, fruits de saison et pesto de noix

FROM THE SEA / DE LA MER

Anchovies / Anchois

cured with salt and preserved with smoked butter and served with "vidre" coca bread 11.95€
séché au sel et confit au beurre fumé et servi avec du pain de coca "vidre"

Salmon Tartar / Tartare de saumon

with cucumber tzatziki, yogurt and sour apple 12.50€
avec tzatziki de concombre, yogourt et pomme acide

Mussels with Caribbean sauce / Moules à la sauce caraïbe

with coconut milk, cilantro, yellow chile and accompanied by chips 9.75€
au lait de coco, coriandre, piment jaune et service avec frites

Crystal shrimp / Crevettes cristallines

with confit garlic aioli and fried free-range egg 13.30€
aioli à l'ail confit et œuf fermier au plat

Andalusian-style squid / Calamar à l'andalouse **NEW! / NOUVEAU!**

with dill tartar sauce 14.50€
avec sauce tartare à l'aneth

Sauteed tellines / Tellines sautées

with garlic and parsley and touches of citrus 12.80€
à l'ail et au persil et touches d'agrumes

Rock octopus / Poulpe de roche

with crushed baby potatoes and japanese spice oil 24.00€
avec une écrasée de petites pommes de terre et huile aux épices japonaises

NO MISSING MEAT! / AUCUNE VIANDE MANQUANTE!

Beef steak tartare from Girona / Tartare de steak de bœuf de Gérone

with egg yolk, sour cream and parmesan cloud on crispy brick dough 18.50€
avec jaune d'œuf, crème sure et nuage de parmesan sur pâte à brick croustillante

Cachopo

veal escalope with pomodoro, mozzarella fior di latte and basil 13.50€
escalope de veau, tomate, mozzarella fior di latte et basilic

Wagyu Tataki

with truffled potato parmentier and ponzu sauce with egg yolk 29.00€
avec parmentier de pomme de terre truffé et sauce ponzu au jaune d'oeuf

Pork cheek confit / Joue de porc en confit

truffled potato, egg yolk and summer truffle 17.00€
pomme de terre truffée, jaune d'oeuf et truffe d'été

Beef entrecote / Entrecôte de boeuf

matured 40 days 19.95€
maturé 40 jours

PASTA vs RICE / PÂTES vs RIZ

XL chicken and foie cannelloni / Cannelloni XL de poulet et foie gras with truffle bechamel, parmesan cloud and balsamic cream avec béchamel truffée, mousse de parmesan et crème de vinaigre balsamique	12.90€
Gnocchi with cream of mushrooms / Gnocchis à la crème de champignons egg yolk and summer truffle jaune d'œuf et truffe d'été	12.80€
Paella / Paella moelleux with cuttlefish and shrimp from Palamós seiche et crevette de Palamós	18.00€
Dry rice / Riz sec premium beef T-bone steak (min. 2 pers.) côte de boeuf premium (min. 2 pers.)	19€/person

FOR THE LITTLE ONES... / POUR LES PLUS PETITS...

Cannelloni with Grandma's recipe Cannellons selon la recette de la grand mère	8.50€
Traditional style pasta bolognese Pâte avec sauce bolognaise traditionnelle	7.95€
Chicken escalope with blond potatoes Escalope de poulet aux pommes de terre frites	7.50€

OUR SWEETEST SIDE... / NOTRE CÔTÉ LE PLUS DOUX...

Coco loco ice, lime kefir, pineapple and mint glace, citron vert, kèfir, ananas et menthe	6.80€
"Torrija" of Santa Teresa / "Torrija" à la Sainte Teresa caramelized with tonka bean and cinnamon ice cream caramélisé aux fèves de tonka et glace à la cannelle	7.95€
Espresso Martini mini cocktail	6.90€
Traditional tiramisu / Traditionnelle de tiramisu	6.50€
Fried ice cream with cream semifreddo / Glace frite et son mi froid à la crème cherry coulis and caramel sauce with Jack Daniels coulis de cerises et sauce caramel au Jack Daniels	7.50€
Conguito peanut semifreddo with chocolate and cocoa mi froid de cacahuètes au chocolat et cacao	7.20€
Choco Glow 43 mini cocktail	6.90€
Raspberry toffee / Toffee à la framboise creamy white chocolate with raspberry and toffee foam chocolat blanc crémeux à la mousse de framboise et toffee	7.10€
MiniGin & Royal Bliss mini cocktail	5.50€
Creamy cheesecake / Gâteau au fromage crémeux with our recipe avec notre recette	6.50€
Apple tatin / Tatin aux pommes homemade fait par nous	6.50€

Appetizer and bread - €1.75 / person / Apéritif et pain - 1,75 € / personne

@elmalcriat

SWEET WINES

Moscatell Ochoa	3.95€
Garnatxa 12 years	4.95€
Pedro Ximénez	3.90€
Tokaji 3 Puttonyos	5.50€
Gramona Wine "gel"	5.50€