

NUESTRO VERMUT CONTEMPO 8€

Un vermut Lustau, unos mejillones en escabeche, una de patatas caseras gruesas crujientes y la gilda

DE LA BARRA

Ni más ni menos que...

Gildas (unidad).....	2,5€
Anchoa oo sobre pan de cristal y tomate (unidad).....	3,5€
Banderilla Sant Matrimoni (unidad).....	2,5€
Guindilla Ibarra (unidad).....	2,5€
Aceitunas Gordal 8 u.	2,5€

LOS IMPRESCINDIBLES

¡Porque lo valen!

Nuestras patatas crujientes hechas en casa	2€
Pan de cristal con tomate de colgar y aceite.....	2,5€
Hummus casero de berenjena asada al horno de leña y crujiente de espelta con pipas.....	6€
Bikini trufado con mozzarella, jamón y trufa.....	8€

LAS LATAS

Hablamos de...

Mejillones de Cambados en escabeche.....	6€
Berberechos.....	12€
Ventresca de bonito con piparras	8€
Espárragos de Navarra (5 unidades).....	10€
Navajas al natural (6 unidades).....	9€

LA TECA

Embutidos de la Pobra de Segur, lo mejor de Guijuelo y quesos de selección

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo 75% raza ibérica (100gr.).....	22€
Presa ibérica (lomito bellota) 100 gr.....	8,5€
Tabla de embutidos.....	15€
<i>Fuet prensado a mano, xolís, lomito y mortadela</i> Degustación de 6 quesos.....	12€
Degustación de 3 quesos.....	7€

TAPA TECA

Productos especiales de la Teca

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo 75% raza ibérica (50gr.).....	11,5€
Fuet prensado a mano y secado durante el invierno (50 gr.).....	4€
Presa ibérica (lomito bellota) 50 gr.	5€
Mortadela (50 gr).	3€
Xolís (50 gr.).....	4€

Quesos del Pirineo

Uff Girona (cabra) 50 gr.	4€
Cremós de Girol con ceniza Vall de Meranges(oveja) 50gr.....	4€
Xaicabré (cabra y oveja) 50gr.	5€
Altejo (vaca) 50gr.	4€
Cabra de la Garrotxa 50 gr.	4€
Blau de Jutglar (vaca) 50 gr.	5€

LOS CLÁSICOS

Del Contempo

BOMBA DE LA BARCELONETA	7€
Con garrinet y salsa de chile chipotle	
ENSALADILLA RUSA.....	7€
100% casera con ventresca	
PATATAS BRAVAS.....	5€
CALAMARES.....	9€
Frescos a la romana con mayonesa cítrica	
MEJILLONES	7€
A la brasa con toque picante (500gr)	
LA CROQUETA (unidad).....	2,7€
De jamón ibérico	

PLATILLOS DEL CHEF

Según mercado

Nuestra ensalada César hecha 100% en casa	15€
Alcachofas del Prat con trufa, huevo ecológico a baja temperatura y velo ibérico Maldonado.....	17€
Brioche de anguila caramelizada, sésamo tostado y piparra en tempura (4u)	13€
Gyoza de pollo de payés con su jugo (4u).....	10€
Roast beef de ternera, paté de olivas, parmesano y rúcula.....	9€
Tortilla de patata con trufa, huevos ecológicos y queso de cabra de la Garrotxa.....	14€
Tuétano a la brasa con tataki de atún y puntilla de huevo frito.....	15€

A TODAS HORAS

Pizzas	
Pizza Catalonia.....	15€
Pizza 4 cuatro quesos.....	14€
Pizza Margarita.....	13€
Pizza vegana.....	13€
Pastas	
Espagueti a la carbonara.....	13€
Penne a la napolitana.....	13€
Al horno	
Lasaña de carnes y setas.....	13€
Canelones.....	13€
Sándwiches y hamburguesas	
Sándwich Club.....	13€
Hamburguesa de ternera.....	13€
Hamburguesa vegana.....	13€

POSTRES 6€

100% caseros

TARTA CASERA	
BANOFFE CLUB	
Galleta de masa sablé, chantilly, pulpa de plátano, cremosos de chocolate, regaliz y toffee	
LEMON MANGO PIE	
Galleta de masa brisa, merengue cremoso de limón, lima rallada y trozos de mango natural	
TIRAMISÚ EBOCA	
Bizcocho de plancha Gioconda, cremoso de queso mascarpone, impregnación de café, Amarone y terminado con cacao en polvo	
LINGOTE DE CHOCOLATE	
Base de galleta sablé, ganache cremosa de Yuzu, mousse espiral de chocolate negro, terminado con baño de chocolate Alpaco y sésamo cantonés	
PANNA COTTA	
Receta tradicional de panna cotta cremosa adornada con toques de marcauyá	

CONTEMPO

GASTROBAR

eboca
RESTAURANTS