

I si fem un vermut...

<i>Patates chips</i>	2,50
<i>Escopinyes</i>	9,50
<i>Olives farcides</i>	3,50
<i>Anxoves de l'Escala amb pa cristal·lí</i>	9,50



O per compartir...

<i>Pernil ibèric Maximiliano Jabugo</i>	19,00
<i>Musclos al vapor</i>	8,50
<i>Musclos a la marinera</i>	9,50
<i>Calamars a l'andalusa</i>	8,50
<i>Xocos arrebossats</i>	8,50
<i>Pop a la gallega</i>	19,00
<i>Fritura de peix</i>	10,00
<i>Chips d'albergínia amb mel i Grana Padano</i>	5,50
<i>Fingers de Brie amb mermelada de figues</i>	6,50
<i>Pebrots de Padró</i>	3,50
<i>Patates braves</i>	5,50
<i>Torreznos de Soria</i>	12,00
<i>Croquetes casolanes (4 unit.)</i>	6,00
<i>(peix, pollastre, pernil, rostit o rocafort)</i>	

Doncs comencen...

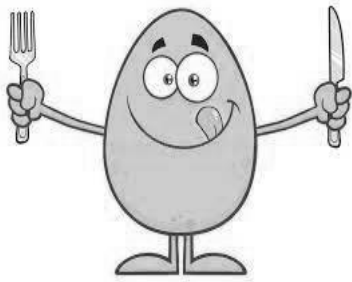
<i>Amanida amb formatge de cabra, bacó i crostonets de pa</i>	10,50
<i>Amanida de l'horta</i>	7,50
<i>Salmorejo amb encenalls de pernil i ou</i>	8,50
<i>Tripa a la madrilenya</i>	11,00
<i>Brandada de bacallà</i>	7,50
<i>Pasta a la carbonara</i>	8,50
<i>Pasta a la bolonyesa</i>	8,50
<i>Pasta al pesto</i>	8,50

Amb un par...

<i>Fregits amb patates i pernil ibèric</i>	9,50
<i>En cassola al purgatori</i>	8,50
<i>En sartén amb xoriço ibèric</i>	9,50

Una mica de pa...

<i>Pa cristal·lí (torrat i amb tomàquet)</i>	2,50 p/p
<i>Pa de pagès (torrat, tomàquet i all)</i>	1,75 p/p
<i>Una mica de pa (panera petita)</i>	0,75
<i>Pa, si us plau (panera gran)</i>	1,50
<i>No vull pa, gràcies</i>	00



Anem al gra (min. 2 pers.)...

<i>Paella de verdures</i>	14,00 p/p
<i>Paella marinera</i>	16,00 p/p
<i>Paella mixta de pollastre, conill i costella</i>	16,00 p/p
<i>Paella amb botifarra, bolets i cansalada</i>	16,00 p/p
<i>Paella de verdures amb bacallà</i>	16,00 p/p
<i>Paella amb tomàquet sec, botifarra de sang i secret ibèric</i>	16,00 p/p
<i>Paella amb manetes de porc i bolets</i>	16,00 p/p
<i>Arròs negre amb sèpia i calamars</i>	16,00 p/p
<i>Arròs negre amb all i oli</i>	14,00 p/p
<i>Fideuà amb all i oli</i>	14,00 p/p



Em ve més de gust peix...

<i>Sèpia a la planxa</i>	16,00
<i>Calamars farcits de la iaia</i>	18,00
<i>Llobarro a l'espátlla</i>	15,00
<i>Bacallà amb samfaina</i>	15,00

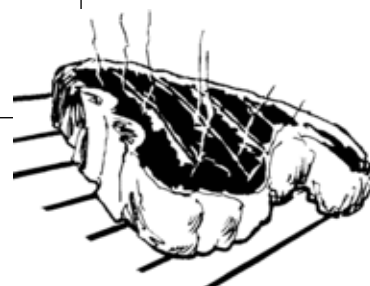
O pot ser carn...

<i>Cua de bou</i>	20,00
<i>Fricandó de vedella amb bolets</i>	17,00
<i>Fajita de pollastre amb verdures, soia i mel</i>	9,50
<i>Escalopa de vedella</i>	9,50

Ets molt brases...

<i>Xurrasco de vedella</i>	9,50
<i>Pollastre</i>	8,50
<i>Botifarra de pagès</i>	8,50
<i>½ Conill</i>	16,00
<i>Manetes de porc</i>	15,00
<i>Ploma ibèrica</i>	22,00
<i>Entrecot de vedella</i>	18,00
<i>Filet de vedella</i>	22,00
<i>Costelles i mitjanes de xai</i>	18,00

- *Totes les nostres carns van acompanyades de patates fregides*
- *Salses: 0,50 (kétchup, all i oli, maionesa, etc...)*



i això s'acaba amb...

<i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</i>	6,00
<i>Torrades de Santa Teresa amb xocolata tèbia</i>	5,50
<i>Crema catalana amb carquinyoli</i>	5,50
<i>Flam d'ou amb nata</i>	4,50
<i>Crêpe amb gelat de vainilla i xocolata tèbia</i>	4,50
<i>Iogurt natural amb muesli, quinoa, chía i xocolata</i>	3,50
<i>Macedònia de fruites naturals</i>	3,00
<i>Tarta gelada de whisky</i>	3,50
<i>Sandvitx gelat de nata</i>	2,50

ELL...

Les seves primeres paraules ens van donar un nom,

El seu caràcter va marca el camí.

Un espai on sentir-se còmode,

Amb elegància i senzillesa.

Vocació pel que fem,

Amb qualitat i proximitat.



TINKU
Restaurant