

CAPRICIS PER A PICAR

CAPRICHOS PARA PICAR

Favetes "mini" saltades amb gambes al perfum de menta fresca	12,80
Habitas "mini" salteadas con gambas al perfume de menta fresca	
Pernil ibèric de gla	14,50
Jamón ibérico de bellota	
Ventresca de bonítol amb tomàquet confitat	16,15
Ventrisca de bonito con tomate confitado	
Carpaccio de bacallà amb salmó marinat	9,85
Carpaccio de bacalao con salmón marinado	
Carpaccio de gambes	18,00
Carpaccio de gambas	
Pop a la gallega	12,35
Pulpo a la gallega	
Mozzarella, tomata confitada i anxoves	12,75
Mozzarella, tomate confitado y anchoas	
Cruixent d'albergínia amb brandada de bacallà i salsa de pebrots vermells	10,00
Crujiente de berenjena con brandada de bacalao y salsa de pimientos rojos	
Croquetes de pollastre i xampinyons	6,70
Croquetas de pollo y champiñones	
Escopinyes	12,50
Berberechos	
Calamars a la romana, a l'andalusa o a la planxa	14,00
Calamares a la romana, a la andaluza o a la plancha	
Assortiment de formatges	14,30
Surtido de quesos	

DELÍCIES FREDES

DELICIAS FRÍAS

Caviar iranià de beluga	72,50
Caviar iraní de beluga	
Amanida d'enciamets, foie i vinagreta de cítrics	14,70
Ensalada de lechuguitas, foie y vinagreta de cítricos	
Foie-gras fred d'ànec amb torradetes (elaboració pròpia)	14,70
Foie-gras frío de pato con tostaditas (elaboración propia)	
Amanida de bolets i anxoves amb vinagreta suau	15,00
Ensalada de setas y anchoas con vinagreta suave	
Amanida de meló amb salmó, llagostins i vinagreta de caviar	13,70
Ensalada de melón con salmón, langostinos y vinagreta de caviar	
Amanida d'anxoves, ceba i tomàquet	17,40
Ensalada de anchoas, cebolla y tomate	



Salmó fresc marinat amb torradetes (elaboració pròpia)	12,50
Salmón fresco marinado con tostaditas (elaboración propia)	
Amanida de bacallà a l'oli d'oliva arbequina	13,75
Ensalada de bacalao al aceite de oliva arbequina	
Mil fulles de bacallà amb escalivada i salsa romesco	13,55
Milhojas de bacalao con escalivada y salsa romesco	

ANTULLS CALENTS

ANTOJOS CALIENTES

Gambes al "ajillo"	20,85
Gambas al ajillo	
Angules a la bilbaïna	85,50
Angulas a la bilbaïna	
Arròs de perdiu, tallarins de sèpia i oli de tinta de calamar	18,75
Arroz de perdiz, tallarines de sípia y aceite de tinta de calamar	
Arròs sucós de llamàntol (per a 2 persones)	40,95
Arroz caldoso de bogavante (para 2 personas)	
Amanida tèbia del "gourmet" (mongeta verda, favetes, gamba i foie-gras)	14,45
Ensalada tibiana del "gourmet" (judia verde, habitas, gamba y foie-gras)	
Cargols a la llauna	15,30
Caracoles a la "llauna"	
Verdures "al dente" saltades amb foie-gras d'ànec	13,05
Verduras "al dente" salteadas con foie-gras de pato	
Sopa de marisc "Xalet Suís"	11,55
Sopa de marisco "Xalet Suís"	
Arròs negre al nostre estil	12,70
Arroz negro a nuestro estilo	
Rossejat de fideus	12,70
"Rossejat" de fideos	
Escalivada de verdures	12,00
Escalivada de verduras	

LES FONDUES MÉS EXQUISIDES

LAS FONDUES MÁS EXQUISITAS

La suisse de formatges emmental i gruyère (Per a 2 persones)	24,40
La suiza de quesos emmental y gruyère (Para 2 personas)	
La fondue bourguignonne de filet de vedella	29,00
La fondue bourguignonne de filete de ternera	
La fondue de peix i marisc	30,00
La fondue de pescado y marisco	
La fondue de xocolata amb fruites (Per a 2 persones)	14,40
La fondue de chocolate con frutas (Para 2 personas)	

DEL MAR AL PLAT

DEL MAR AL PLATO

Graellada de peixos i mariscos Parrillada de pescados y mariscos	33,70
Romesco de peix amb patates Romesco de pescado con patatas	29,20
Rap a la marinera Rape a la marinera	24,95
Turbot al forn o a l'estil d'Orio Rodaballo al horno o al estilo de Orio	22,90
Rap a la planxa Rape a la plancha	22,90
Llagostins a la sal, a la planxa o bullits Langostinos a la sal, a la plancha o hervidos	19,65
Lluç a la koskera Merluza a la koskera	19,80
Lluç al vapor amb verduretes, al forn o a l'estil d'Orio Merluza al vapor con verduritas, al horno o al estilo de Orio	19,80
Lluç a la planxa Merluza a la plancha	16,85
Llom de bacallà al pil-pil o a l'estil d'Orio Lomo de bacalao al pil-pil o al estilo de Orio	18,95
Tàrtar de tonyina Tártar de atún	21,45

Tots els productes de pesca que se serveixen crus o semi crus, han estat tractats segons indica el Reial Decret 1420/2006.

Todos los productos de pesca que se sirven crudos o semi crudos, han sido tratados según indica el Real Decreto 1420/2006.



LA NOSTRA SELECCIÓ DE CARNS NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Steak tàrtar Steak tártar	24,15
Filet amb foie-gras d'ànec Solomillo con foie-gras de pato	28,00
Filet a la tòfona Solomillo a la trufa	28,00
Filet al pebre verd o al formatge rocafort Solomillo a la pimienta verde o al queso roquefort	23,00
El nostre cabrit cuit a la farigola Nuestro cabrito asado con tomillo	21,50
Entrecot "maître d'hotel" Entrecot "maître d'hotel"	20,50
Carpaccio amb encenalls de formatge parmesà Carpaccio con virutas de queso parmesano	12,00
Magret d'ànec a la mel de flors silvestres Magret de pato a la miel de flores silvestres	13,50
Confit d'ànec cuit en el seu suquet Confite de pato asado en su propio jugo	13,50

Disposem d'informació alimentària per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.
Consulteu al nostre personal.

Disponemos de información alimenticia para las personas con alergias o intolerancias.
Consulte a nuestro personal.