

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 (1/2 racció)	13,50
Jamón ibérico de bellota (1/2 ración)	
Ventresca de bonítol amb tomàquet confitat	16,15
Ventrisca de bonito con tomate confitado	
Carpaccio de bacallà amb salmó marinat (1/2 racció)	9,95
Carpaccio de bacalao con salmón marinado (1/2 ración)	
Carpaccio de gambes	18,00
Carpaccio de gambas	
Pop a la gallega (1/2 racció)	12,35
Pulpo a la gallega (1/2 ración)	
Mozzarella, tomata confitada i anxoves	12,75
Mozzarella, tomate confitado y anchoas	
Cruixent d'albergínia amb brandada de bacallà i salsa de pebrots vermells	13,00
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)	13,75
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)	15,45
Ensalada tibiana del "gourmet" (judía 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	14,00
Arroz negro a nuestro estilo	
Rossejat de fideus	14,00
"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)	26,90
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	20,25
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	22,95
Entrecot "maître d'hotel" Entrecot "maître d'hotel"	20,50
Carpaccio amb encenalls de formatge parmesà Carpaccio con virutas de queso parmesano	14,50
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.