

## Capricis per a picar

### Caprichos para picar

Favetes "mini" saltades amb gambes al perfum de menta fresca <i>Habitas "mini" salteadas con gambas al perfume de menta fresca</i>	13,50
Pernil ibèric de gla (1/2 racció) <i>Jamón ibérico de bellota (1/2 ración)</i>	13,50
Ventresca de bonítol amb tomàquet confitat <i>Ventrisca de bonito con tomate confitado</i>	17,00
Carpaccio de bacallà amb salmó marinat (1/2 racció) <i>Carpaccio de bacalao con salmón marinado (1/2 ración)</i>	10,75
Carpaccio de gambes <i>Carpaccio de gambas</i>	19,00
Pop a la gallega (1/2 racció) <i>Pulpo a la gallega (1/2 ración)</i>	12,35
Mozzarella, tomata confitada i anxoves <i>Mozzarella, tomate confitado y anchoas</i>	14,00
Croquetes de pollastre i xampinyons <i>Croquetas de pollo y champiñones</i>	8,50
Escopinyes <i>Berberechos</i>	12,50
Calamars a la romana, a l'andalusa o a la planxa <i>Calamares a la romana, a la andaluza o a la plancha</i>	16,00
Assortiment de formatges <i>Surtido de quesos</i>	15,00

## DELÍCIES FREDES

### DELICIAS FRÍAS

Amanida d'enciamets, foie i vinagreta de cítrics <i>Ensalada de lechuguitas, foie y vinagreta de cítricos</i>	16,00
Foie-gras d'ànec amb torrades (elaboració pròpia) <i>Foie-gras de pato con tostaditas (elaboración propia)</i>	16,00
Amanida de bolets i anxoves amb vinagreta suau <i>Ensalada de setas y anchoas con vinagreta suave</i>	16,50
Amanida de meló amb salmó, llagostins i vinagreta de caviar <i>Ensalada de melón con salmón, langostinos y vinagreta de caviar</i>	15,00



Amanida d'anxoves, ceba i tomàquet <i>Ensalada de anchoas, cebolla y tomate</i>	18,00
Salmó fresc marinat amb torrades (elaboració pròpia) <i>Salmón fresco marinado con tostadas (elaboración propia)</i>	14,50
Amanida de bacallà a l'oli d'oliva arbequina <i>Ensalada de bacalao al aceite de oliva arbequina</i>	14,75
Mil fulles de bacallà amb escalivada i salsa romesco <i>Milhojas de bacalao con escalivada y salsa romesco</i>	15,50

## ANTULLS CALENTS

### ANTOJOS CALIENTES

Gambes al "ajillo" <i>Gambas al ajillo</i>	22,00
Angules a la bilbaïna <i>Angulas a la bilbaína</i>	85,50
Arròs de perdiu, tallarins de sèpia i oli de tinta de calamar <i>Arroz de perdiz, tallarines de sèpia y aceite de tinta de calamar</i>	19,50
Arròs sucós de llamàntol (per a 2 persones) <i>Arroz caldoso de bogavante (para 2 personas)</i>	42,00
Amanida tèbia del "gourmet" (mongeta verda, faves, gamba i foie-gras) <i>Ensalada tibia del "gourmet" (judía verde, habitas, gamba y foie-gras)</i>	16,50
Cargols a la llauna <i>Caracoles a la "llauna"</i>	15,50
Verdures "al dente" saltades amb foie-gras d'ànec <i>Verduras "al dente" salteadas con foie-gras de pato</i>	14,00
Sopa de marisc "Xalet Suís" <i>Sopa de marisco "Xalet Suís"</i>	13,00
Arròs negre al nostre estil <i>Arroz negro a nuestro estilo</i>	15,50
Rossejat de fideus <i>"Rossejat" de fideos</i>	15,50

## DEL MAR AL PLAT

### DEL MAR AL PLATO

Graellada de peixos i mariscos <i>Parrillada de pescados y mariscos</i>	34,50
Romesco de peix amb patates <i>Romesco de pescado con patatas</i>	30,50
Rap a la marinera <i>Rape a la marinera</i>	26,00
Turbot a la planxa o a l'estil d'Orio <i>Rodaballo a la plancha o al estilo de Orio</i>	23,50
Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i>	24,00
Llagostins a la sal, a la planxa o bullits <i>Langostinos a la sal, a la plancha o hervidos</i>	21,00
Llom de bacallà al pil-pil o a l'estil d'Orio <i>Lomo de bacalao al pil-pil o al estilo de Orio</i>	22,75
Tàrtar de tonyina <i>Tártar de atún</i>	22,00

*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 <i>Steak tãrtar</i>	24,15
Filet amb foie-gras d'ànec <i>Solomillo con foie-gras de pato</i>	29,00
Filet a la tòfona <i>Solomillo a la trufa</i>	29,00
Filet al pebre verd o al formatge rocafort <i>Solomillo a la pimienta verde o al queso roquefort</i>	25,00
El nostre cabrit cuit a la farigola <i>Nuestro cabrito asado con tomillo</i>	25,50
Entrecot "maître d'hotel" <i>Entrecot "maître d'hotel"</i>	21,00
Carpaccio amb encenalls de formatge parmesà <i>Carpaccio con virutas de queso parmesano</i>	15,00
Magret d'ànec a la mel de flors silvestres <i>Magret de pato a la miel de flores silvestres</i>	14,50
Confit d'ànec cuit en el seu suquet <i>Confite de pato asado en su propio jugo</i>	14,50

## LES FONDUES MÉS EXQUISIDES

### LAS FONDUES MÁS EXQUISITAS

La fondue bourguignonne de filet de vedella <i>La fondue bourguignonne de filete de ternera</i>	30,00
La fondue de peix i marisc <i>La fondue de pescado y marisco</i>	30,00
La fondue de xocolata amb fruites (Per a 2 persones) <i>La fondue de chocolate con frutas (Para 2 personas)</i>	15,00

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.