

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>	14,05
Pernil ibèric de gla (1/2 racció) <i>Jamón ibérico de bellota (1/2 ración)</i>	14,05
Ventresca de bonítol amb tomàquet confitat <i>Ventrisca de bonito con tomate confitado</i>	17,60
Carpaccio de bacallà amb salmó marinat (1/2 racció) <i>Carpaccio de bacalao con salmón marinado (1/2 ración)</i>	11,10
Carpaccio de gambes <i>Carpaccio de gambas</i>	19,60
Pop a la gallega (1/2 racció) <i>Pulpo a la gallega (1/2 ración)</i>	12,50
Mozzarella, tomata confitada i anxoves <i>Mozzarella, tomate confitado y anchoas</i>	12,50
Croquetes de pollastre i xampinyons <i>Croquetas de pollo y champiñones</i>	10,00
Escopinyes <i>Berberechos</i>	13,00
Calamars a la romana, a l'andalusa o a la planxa <i>Calamares a la romana, a la andaluza o a la plancha</i>	18,00
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>	16,50
Foie-gras d'ànec amb torrades (elaboració pròpia) <i>Foie-gras de pato con tostaditas (elaboración propia)</i>	17,00
Amanida de bolets i anxoves amb vinagreta suau <i>Ensalada de setas y anchoas con vinagreta suave</i>	16,90
Amanida de meló amb salmó, llagostins i vinagreta de caviar <i>Ensalada de melón con salmón, langostinos y vinagreta de caviar</i>	15,50



Amanida d'anxoves, ceba i tomàquet <i>Ensalada de anchoas, cebolla y tomate</i>	19,70
Salmó fresc marinat amb torradetes (elaboració pròpia) <i>Salmón fresco marinado con tostaditas (elaboración propia)</i>	14,70
Amanida de bacallà a l'oli d'oliva arbequina <i>Ensalada de bacalao al aceite de oliva arbequina</i>	15,20
Mil fulles de bacallà amb escalivada i salsa romesco <i>Milhojas de bacalao con escalivada y salsa romesco</i>	16,00

ANTULLS CALENTS

ANTOJOS CALIENTES

Gambes al "ajillo" <i>Gambas al ajillo</i>	22,00
Arròs de perdiu, tallarins de sèpia i oli de tinta de calamar <i>Arroz de perdiz, tallarines de sípia y aceite de tinta de calamar</i>	19,90
Arròs sucós de llamàntol (per a 2 persones) <i>Arroz caldoso de bogavante (para 2 personas)</i>	44,00
Amanida tèbia del "gourmet" (mongeta verda, favetes, gamba i foie-gras) <i>Ensalada tibia del "gourmet" (judía verde, habitas, gamba y foie-gras)</i>	18,00
Cargols a la llauna <i>Caracoles a la "llauna"</i>	16,00
Verdures "al dente" saltades amb foie-gras d'ànec <i>Verduras "al dente" salteadas con foie-gras de pato</i>	15,00
Sopa de marisc "Xalet Suís" <i>Sopa de marisco "Xalet Suís"</i>	14,00
Arròs negre al nostre estil <i>Arroz negro a nuestro estilo</i>	16,00
Rossejat de fideus <i>"Rossejat" de fideos</i>	16,00

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>	28,20
Rap a la planxa o a l'estil d'Orio <i>Rape a la plancha o al estilo de Orio</i>	26,50
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>	22,50

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>	22,00
Carpaccio amb encenalls de formatge parmesà <i>Carpaccio con virutas de queso parmesano</i>	16,00
Magret d'ànec a la mel de flors silvestres <i>Magret de pato a la miel de flores silvestres</i>	15,50

*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.*