

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> | 15,50 |
| Pernil ibèric de gla (1/2 racció) <i>Jamón ibérico de bellota (1/2 ración)</i> | 16,00 |
| Ventresca de bonítol amb tomàquet confitat <i>Ventrisca de bonito con tomate confitado</i> | 18,00 |
| Carpaccio de bacallà amb salmó marinat (1/2 racció) <i>Carpaccio de bacalao con salmón marinado (1/2 ración)</i> | 12,00 |
| Carpaccio de gambes <i>Carpaccio de gambas</i> | 20,00 |
| Pop a la gallega (1/2 racció) <i>Pulpo a la gallega (1/2 ración)</i> | 15,50 |
| 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> | 16,00 |

DELÍCIES FREDES

DELICIAS FRÍAS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Amanida d'enciamets, foie i vinagreta de cítrics <i>Ensalada de lechuguitas, foie y vinagreta de cítricos</i> | 17,00 |
| Foie-gras d'ànec amb torrades (elaboració pròpia) <i>Foie-gras de pato con tostadas (elaboración propia)</i> | 18,00 |
| Amanida de bolets i anxoves amb vinagreta suau <i>Ensalada de setas y anchoas con vinagreta suave</i> | 17,50 |
| Amanida de meló amb salmó, llagostins i vinagreta de caviar <i>Ensalada de melón con salmón, langostinos y vinagreta de caviar</i> | 17,50 |
| Amanida d'anxoves, ceba i tomàquet <i>Ensalada de anchoas, cebolla y tomate</i> | 21,70 |



| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salmó fresc marinat amb torrades (elaboració pròpia) <i>Salmón fresco marinado con tostaditas (elaboración propia)</i> | 15,50 |
| Amanida de bacallà a l'oli d'oliva arbequina <i>Ensalada de bacalao al aceite de oliva arbequina</i> | 16,00 |
| Mil fulles de bacallà amb escalivada i salsa romesco <i>Milhojas de bacalao con escalivada y salsa romesco</i> | 16,50 |

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 sèpia y aceite de tinta de calamar</i> | 20,00 |
| Arròs caldós de llamàntol (per a 2 persones) <i>Arroz caldoso de bogavante (para 2 personas)</i> | 44,00 |
| Cargols a la llauna <i>Caracoles a la "llauna"</i> | 16,50 |
| Verdures "al dente" saltades amb foie-gras d'ànec <i>Verduras "al dente" salteadas con foie-gras de pato</i> | 17,00 |
| 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> | 17,00 |
| Rossejat de fideus <i>"Rossejat" de fideos</i> | 17,00 |

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> | 32,00 |
| Rap a la marinera <i>Rape a la marinera</i> | 29,00 |
| Rap a la planxa o a l'estil d'Orio <i>Rape a la plancha o al estilo de Orio</i> | 27,00 |
| Turbot a la planxa o a l'estil d'Orio <i>Rodaballo a la plancha o al estilo de Orio</i> | 24,00 |
| Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i> | 24,50 |
| 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 a l'estil d'Orio <i>Lomo de bacalao al estilo de Orio</i> | 23,00 |
| Llom de bacallà al forn <i>Lomo de bacalao al horno</i> | 24,00 |

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> | 24,50 |
| Filet a la palnxa <i>Solomillo a la plancha</i> | 24,00 |
| Filet al pebre verd o al formatge rocafort <i>Solomillo a la pimienta verde o al queso roquefort</i> | 27,00 |
| Filet amb foie-gras d'ànec <i>Solomillo con foie-gras de pato</i> | 30,00 |
| Filet a la tòfona <i>Solomillo a la trufa</i> | 30,00 |
| El nostre cabrit cuit a la farigola <i>Nuestro cabrito asado con tomillo</i> | 26,50 |
| Entrecot a la palnxa <i>Entrecot a la plancha</i> | 22,00 |
| Carpaccio amb encenalls de formatge parmesà <i>Carpaccio con virutas de queso parmesano</i> | 16,00 |

*Disposen 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.*