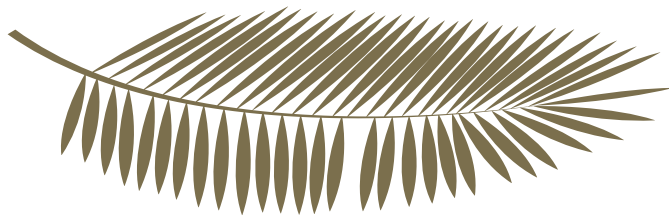


*Bahía  
Mediterráneo*



## ENTRANTES

### Fríos

LECHUGA FRANCESA CON VINAGRETA DE TOMATE, RABANITOS Y CEBOLLINOS	14
ENSALADA DE TOMATES MIXTOS CON CEBOLLA ROJA Y ALBAHACA	16
SALMÓN MARINADO CASERO CON REMOLACHA MARINADA	18
FINAS LÁMINAS DE LUBINA CON AGUACATE, CILANTRO Y GUINDILLA	18
CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA DE PATATA	18
TARTAR DE TERNERA CON HUEVO CAMPERO Y PA AMB OLI	26
JAMÓN IBÉRICO CORTADO 100 grs	24

### Calientes

MEJILLONES CON SALSA DE COCO Y CILANTRO	16
CALAMAR A LA BAHÍA CON ALIOLI DE PEREJIL	18
GAMBAS CRUJIENTES CON MAYONESA PICANTE Y CILANTRO	16
RAVIOLI RELLENO DE MERO CON CREMA DE ESPINACAS Y SALSA DE TRUFABLANCA	21
AGUACATE MARINADO CON CANGREJO REAL Y VINAGRETA DE LIMÓN	48
TARTA FLAMBLEADA ESTILO MALLORQUÍN (VEGETARIANO)	16

*Todos los entrantes son para compartir*

## GUARNICIONES

GRATINADO DE PATATAS	4
BRÓCOLI AL PARMESANO	3
ESPINACAS SALTEADAS	3
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	6
VERDURAS A LA PLANCHA CON SETAS	6
PATATAS ESTILO BAHÍA	5
PATATAS FRITAS	5
BONIATO FRITO	6
GUACAMOLE	3
ENSALADA DE PEPINO	4

## SALSAS

SALSA BEARNESA	3
SALSA PIMIENTA	3
SALSA DE VINO TINTO	3
CHIMICHURRI	3

## PRINCIPALES

### Carne

PALETILLA DE LECHONA CRUJIENTE	28
CLÁSICO ESCALOPE VIENÉS	23
PICANTÓN A LA PARRILLA CON LIMÓN Y CEBOLLINO	24

### Carne Barbacoa

COSTILLAS DE BUEY	24
ENTRECÔTE ARGENTINO APROX. 250 GR.	24
RIB EYE URUGUAYO 300 GR.	29
SOLOMILLO GALLEGO APROX. 200 GR.	28
SOLOMILLO GALLEGO 300 GR.	39
SOLOMILLO DE USA APROX 200 GR.	44
SOLOMILLO DE USA 300 GR.	63
CHULETÓN DE BUEY DRY AGED 100 GR. (A PARTIR 2 PERSONAS) (45 MIN.)	9
PORTHOUSE STEAK DRY AGED 100 GR. (A PARTIR 2 PERSONAS) (45 MIN.)	11
ENTRECOTE DE WAGYU 250 GR.	78

### Pescado

FILETE DE DORADA CON PATATAS ESTILO BAHÍA	24
LENGUADO DE 400 GR. A LA PLANCHA CON BRANDADA DE BACALAO	32
RODABALLO DE 1KG EN MASA DE SAL (2 PERSONAS)	PRECIO POR PERSONA 36
LUBINA A LA ESPALDA 1 KG (2 PERSONAS)	PRECIO POR PERSONA 29
LUBINA A LA SAL 1 KG (2 PERSONAS)	PRECIO POR PERSONA 34
PATAS DE CANGREJO REAL (2 PIEZAS)	75
LANGOSTA, BOGAVANTE Y GAMBA DE SÓLLER	PRECIO SEGÚN MERCADO

*Pedir las con antelación*

## RECOMENDACIÓN DE LA CASA

MENÚ PARA COMPARTIR	PRECIO POR PERSONA 65
<i>Servido por mesa</i>	

## POSTRES

VARIACIÓN DE POSTRES (3-4 PERSONAS)	35
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA (20 MIN. DE PREPARACIÓN)	14
SOUFFLE FLAMBEADO	10
CRÈME BRULÉE	12
KAISERSCHMARRN CON RAGOUT DE CIRUELAS (MIN. 2 PERSONAS)	P.P.P. 14
TARTA DE LIMÓN	8

### Helados caseros

SORBETE DE LIMÓN, FRUTA PASIÓN, MANGO	PRECIO POR BOLA 3
HELADO DE FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE NEGRO, COCO	