Bahía Mediterráneo



Español					
ENTRANTES			CUBIERTO	POR PERSON	IA A
Frios			Pescado		
LECHUGA FRANCESA CON VINAGRETA DE TOMATE, RÁBANO Y CEBOLLINO (VEGANO))	12	FILETE DE DORADA EN PAPILLOTE CON HINOJO Y AZAFRÁN		32
ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA DULCE Y ALBAHACA (VEGANO)		13	FILETE DE RODABALLO A LA MEUNIÈRE		38
BABAGANOUSH CON PAN PITA Y CILANTRO (VEGANO)		13	LUBINA A LA SAL 1KG		64
BURRATINA CON TOMATES, ARRUGOLA Y OLIVAS NEGRAS		18	Pescado del día		
CARPACCIO DE LUBINA CON AGUACATE, CILANTRO Y CHILE		19	LANGOSTA, BOGAVANTE, GAMBAS DE SOLLER Y MÁS	SEGÚN MERO	CADO
TARTAR CLÁSICO DE TERNERA CON YEMA DE HUEVO Y TOSTADAS		28			
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO 80 G CON PA AMB OLI		32			_
			BAHIA CLASICOS		
Calientes			PALETILLA DE LECHONA		3
CREMA DE CALABAZA		8	ESCALOPE VIENÉS CLÁSICO		2
CROQUETAS "A LA BAHIA"		14	PATO ENTERO CON COL ROJA Y ALBÓNDIGAS DE PATATA (PARA 2 PERSONAS)		7
GAMBAS A LA TEMPURA CON MAYONESA DE CHILI		24	MENÚ COMPARTIDO (A PARTIR DE 4 PERSONAS)	P.P.P.	8
CHIPIRONES CRUJIENTES CON ALIOLI NEGRO		19	servido por mesa		
GAMBAS AL AJILLO		19			
			GUARNICIONES		
Todos los platos son buenos para compartir			BRÓCOLI CON ALMENDRAS AHUMADAS		
			ESPINACAS SALTEADAS		
			ESPÁRRAGOS VERDES		
PASTA			CALABACÍN A LA PLANCHA CON CHALOTAS		
			COL ROJA		
DI GRAGNANO I.G.P GENTILE			PATATAS FRITAS CASERAS		
POMODORO, BURRATINA E BASILICO - MEZZI PACCHERI RIGATI (VEGETERIANO)	P.P.P.	24	PATATAS A LA BAHIA		
RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI AL BURRO DE SALVIA	P.P.P.	24			
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO E PARMIGINA REGGIANO	P.P.P.	38	SALSAS		
Hecho para ser compartido			SALSA BEARNESA		
Troons para sor comparado			SALSA PIMIENTA		
			SALSA DE VINO TINTO		
		<u></u>	SALSA BARBACOA		
PLATOS PRINCIPALES Y PARRILLA DE C	ARB	ON	CHIMICHURRI		
Carne			POSTRES		_
MEDIO POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN		28	POSIRES		
CHULETAS DE CORDERO CON CILANTRO		38	POSTRES VARIADOS (3-4 PERSONAS)		3
ENTRECÔTE ARGENTINO APROX. 250 gr.		29	COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA (20 MIN. DE PREPARACIÓN)		1
LOMO ALTO DE TERNERA 300 GR		34	TIRAMISÚ CLÁSICO		1
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA APROX. 200 gr		36	CRÈME BRULÉE FLAMEADA		10
CHATEAUBRIAND APROX. 500 gr (PARA 2 PERSONAS)		82	KAISERSCHMARRN CON RAGOUT DE CIRUELA (MIN. 2 PERSONAS)	P.P.P.	1
PORTERHOUSE MATURADO 100 GR. (A PARTIR DE 2 PERSONAS) (45 MIN.)		12			
				10 POR BOLA	
			SORBETE DE LIMÓN, MARACUYÁ, HELADO DE FRESA, MANGO (VEGANO) VAINILLA, CHOCOLATE NEGRO, COCO		