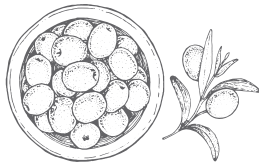


per fer l'aperitiu

Aperitiu Bahari (*musclos, olives farcides d'anxoves, escopinyes i xips*)
amb dos vermutos o dues copes de cervesa



Olives farcides d'anxoves	3,00€
Escopinyes	10,00€
Musclos en escabetx	6,00€
Patates xips	2,50€

16,00€ (per a dues persones)

per picar o compartir

Amanida de patata i llagostins amb maionesa de cítrics

9,50€

Tàrtar de tonyina

9,50€

Pop a la gallega amb *parmentier* de patata i oli d'oliva arbequina

16,00€

Truita de patates al teu gust (*amb ceba o sense*)

6,50€

Musclos de roca a la marinera o al vapor

11,00€

Patates braves Bahari (*salses Bahari i xili picant*)

5,90€

Calamars de llotja a la planxa o a l'andalusa

15,00€

Cloïsses a la marinera

15,00€

Croquetes a l'estil de l'àvia de pernil ibèric

6,50€ / 3 unitats

Croquetes casolanes de carrabiners
amb *mousse* de gambes de Blanes

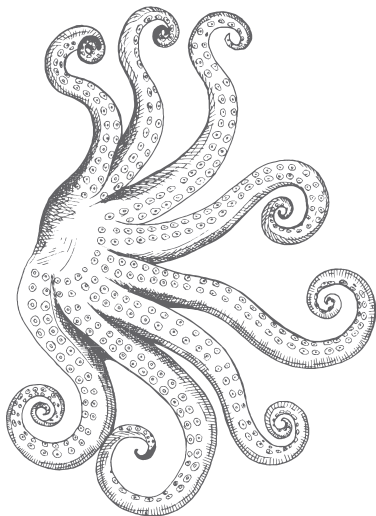
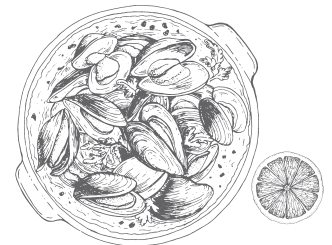
6,50€ / 3 unitats

Patates fregides

3,50€

Coca artesana de vidre amb tomàquet

2,50€



les amanides

De pebrots escalivats i ceba tendra glacejada amb ventresca de tonyina

10,50€

De tomàquet raf i mozzarella de búfala amb oli d'alfàbrega i pebre rosa

9,50€

Esqueixada de bacallà

9,50€

De l'horta mediterrània amb espàrrecs i tonyina macerada

8,50€



els nostres entrants

Sopa freda (<i>segons productes de temporada</i>)	8,00€
Salmorejo cordovès amb cruixent de pernil ibèric i ou de guatlla	8,00€
Perles de meló de Cantallops amb gelatina d'Oporto i encenalls de pernil ibèric	8,00€
Graellada de verdures amb salsa romesco	12,00€
Pebrots del piquillo farcits de bacallà, xipirons i txangurro	12,00€
Trencadissa d'ous de gallines felices amb pernil ibèric	12,00€
Pasta fresca del dia amb les nostres salses casolanes i encenalls de parmesà (<i>Napolitana, Bolonyesa, Aglio o pesto Genovès</i>)	9,50€



les paelles, els arrossos, els risottos i la fideuà

(mínim 2 persones / només migdiès)

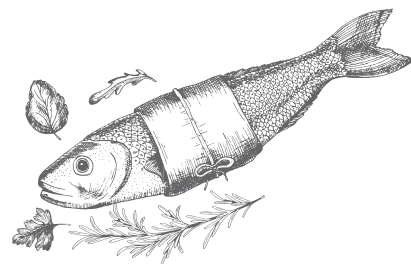
Paella de marisc Bahari Club	17,50€
Paella de verdures o arròs melós de verdures de l'hort català	14,00€
Arròs mar i muntanya	14,00€
Arròs negre amb escamarlans, xipirons i musclos de roca	16,00€
Arròs a banda amb rap i lluç de la llotja de Blanes amb allioli d'all negre	19,00€
Arròs caldós de llamàntol nacional	22,00€
Risotto de bolets i espàrrecs verds amb cruixent de parmesà	16,00€
Fideuà a l'estil de Llançà amb all i oli de safrà	14,00€



els peixos

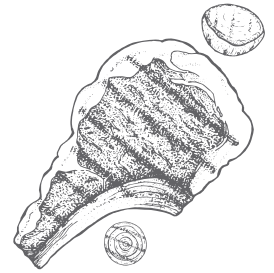
(tots els nostres peixos poden ser cuinats al vapor, a la planxa, a la biscaïna i amb salsa verda)

Llagostins a la planxa	22,00€
Suprema de lluç a la vinagreta de tomàquet raf, amb cruixent de porro, julivert i soja	14,00€
Bacallà confitat al romaní i all negre sobre una base d'espínacs a la catalana	14,00€
Llom de salmó a la taronja fet a la planxa amb cloïsses	14,50€
Peix del dia (<i>preu segons mercat</i>)	sm
Tonyina macerada amb vermut i mandarina amb cruixent de sèsam i arròs inflat	15,00€

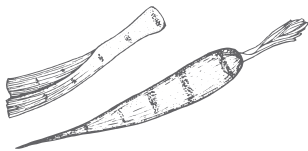


les carns

Tàrtar de filet de vedella	12,00€
"Chuletón" a la graella amb patates al caliu i pebrots de Guernica (1Kg)	38,00€
Filet de vedella de Girona amb encenalls de foie i mousse de moll de l'os amb una suau reducció d'Oporto	19,00€
Hamburguesa de filet vedella amb un deliciós pa de llavors, ceba vermella caramel·litzada i ketchup de tomàquets cherrys cuits a foc lent amb patates Deluxe	19,00€
Secret Ibèric a la brasa amb fruits vermells	17,50€



els nostres plats vegans



Wok de verdures naturals amb seitan	9,50€
Hamburguesa d'espinaç i tofu amb pa de sègol	9,00€

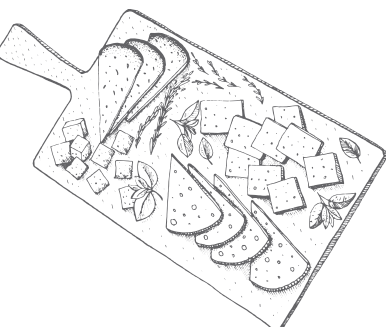
les nostres coques



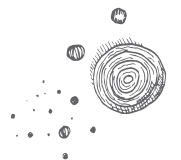
Anxoves del Cantàbric amb pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra arbequina	12,50€
Pernil ibèric de Guijuelo amb pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra arbequina	12,50€

nits de taules

(només a la nit)



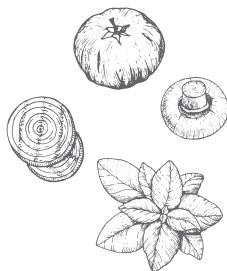
Taula de paté de foie amb panses i melmelada de figues	13,00€
Taula de paté de senglar amb bolets a la cervesa negra	13,00€
Taula de formatges del país	15,00€
Taula de pernil ibèric de Guijuelo	15,00€
Taula mixta de formatges curats i pernil ibèric	15,00€



els entrepans i les pizzes

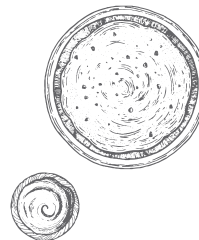
(els entrepans se serveixen fins a les 13.00 h.)

De pernil ibèric	6,50€
Americà amb ou i cansalada cruixent	6,50€
Mixt de pernil dolç i formatge	6,50€
De bacon i formatge	6,50€
D'hamburguesa de vedella amb els seus complementos	6,50€
De pollastre amb enciam i tomàquet	6,50€
De formatge brie i pernil del país	6,50€
De frankfurt	6,50€
Vegetal amb tonyina i ou dur	6,50€
De pit de pollastre	6,50€
De llom amb formatge brie	6,50€
De formatge	6,50€
Pizza Bahari al gust	10,50€
Pizza de verdures	10,50€



les postres

Lemon Pie amb fruits vermells	5,95€
Coulant de xocolata amb iogurt grec i oli de fruits vermells	5,95€
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla	5,95€
Trufes del Xef amb pols de terra de cacau	5,95€
Petit Fours Bahari Club	5,95€
Pastis de formatge en homenatge a la tieta Conxita	5,95€
Mel i Mató de Cabrianes	5,95€
Copa de gelat al teu gust	5,95€
Broquetes de fruites naturals	5,95€
Suc de taronja	4,00€



els nostres vins

vins blancs

CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Xarel·lo, Macabeu, Moscatell de gra petit, Xardonnay</i>	11,00€
Ampolla	3,00€
Copa	
MARQUES DE VIZHOJAS. D.O. Rias Baixas. <i>Albariño</i>	12,50€
CELLER VIDBERTUS - UD2. D.O. Conca de Barberà. <i>Parellada</i>	13,50€
HERÈNCIA ALTÉS BLANC. D.O. Terra Alta. <i>Garnatxa Blanca</i>	15,00€
TELMO RODRÍGUEZ - BASA. D.O. Rueda. <i>Verdejo</i>	16,00€
ALTA ALELLA PANSA BLANCA. D.O. Alella. <i>Pansa Blanca</i>	16,50€
GRAMONA - GESAMÍ. D.O. Penedès. <i>Sauvignon Blanc, Gewüztraminer, Moscatell</i>	19,50€

vins negres

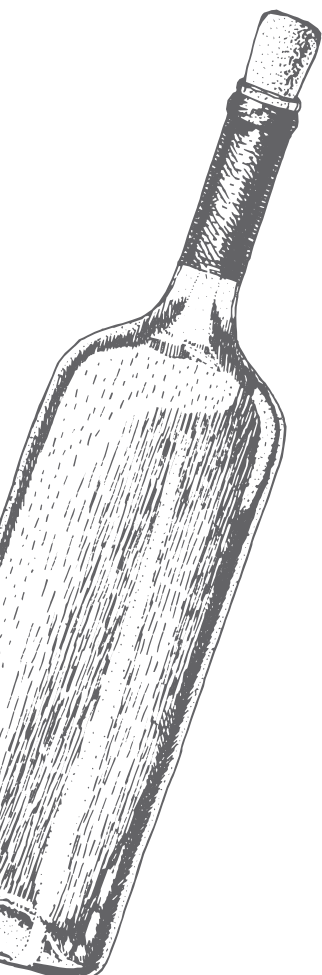
CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	11,00€
Ampolla	3,00€
Copa	
CELLER VIDBERTUS - CUP3. D.O. Conca de Barberà. <i>Trepat</i>	13,50€
HERÈNCIA ALTÉS NEGRE. D.O. Terra Alta. <i>Garnatxa</i>	15,00€
EL VINYER - TURRITELA NEGRE. D.O. Costers del Segre. <i>Merlot</i>	16,50€
CINGLES BLAU - OCTUBRE NEGRE. D.O. Montsant. <i>Garnatxa</i>	17,00€
IZADI. D.O.Q. Rioja. <i>Ull de Llebre</i>	17,50€
RUDELES 23. D.O. Ribera del Duero. <i>Ull de Llebre</i>	18,50€
SOLÀ CLASSIC. D.O.Q. Priorat. <i>Garnatxa, Carinyena</i>	19,00€

vins rosats

CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Ull de Llebre</i>	11,00€
Ampolla	3,00€
Copa	
MONJARDIN ROSADO DE LÁGRIMA. D.O. Navarra. <i>Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre</i>	12,00€
JOSEP FORASTER TREPAT. D.O. Conca de Barberà. <i>Trepat</i>	14,00€
GRAMONA MUSTILLANT ROSAT (vi d'agulla). D.O. Penedès. <i>Syrah, Merlot</i>	14,00€

cava / champagne

WINUM - PRINCESSE DHUODA BRUT NATURE. D.O. Cava. <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	14,50€
Ampolla	3,50€
Copa	
CELLER RIMARTS - 18 BRUT RESERVA. D.O. Cava. <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	18,00€
PARÉS BALTÀ BRUT NATURE RESERVA. D.O. Cava. <i>Macabeu, Parellada, Xarel·lo</i>	19,00€
MARIA RIGOL ORDI BRUT NATURE GRAN RESERVA. D.O. Cava. <i>Xarel·lo, Macabeu</i>	26,50€
DELAMOTTE BRUT RESERVA. A.O.C. Champagne. <i>Xardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	54,00€



begudes

VERMUT BLANC YZAGUIRRE R.	3,00€
VERMUT NEGRE YZAGUIRRE R.	3,00€
CANYA ESTRELLA DAMM	1,90€
COPA ESTRELLA DAMM	2,20€
GERRA ½L ESTRELLA DAMM	3,30€
ESTRELLA DAMM / FREE DAMM	2,50€
CLARA PETITA	1,90€
CLARA GRAN	2,50€
VOLL DAMM	2,80€
DESPERADOS	3,10€
CORONITA	3,10€
AIGUA SENSE GAS	1,80€
AIGUA AMB GAS VICHY	2,00€
COCA COLA / COCA COLA ZERO	2,50€
FANTA / NESTEA / SPRITE	2,50€
AQUARIUS	2,50€
TÒNICA NORDIC	2,50€
BITTER KAS	2,60€
RED BULL	3,00€
CACAOLAT	2,30€

sangries

SANGRIA

Vi negra / Ginebra / Licor de préssec / Licor de poma / Xarop de canyella / Fanta de taronja / Fruita natural. Litre
Copa

15,00€
7,50€

SANGRIA DE CAVA

Cava / Ginebra / Licor de préssec / Licor de poma / Xarop de canyella / Fanta de taronja / Fruita natural. Litre
Copa

15,00€
7,50€

cafès i infusions



CAFÈ	1,50€
TALLAT	1,75€
CAFÈ AMB LLET	1,90€
MOKACCINO	2,50€
INFUSIONS	2,50€

Demana la nostra
carta de còctels.



destil·lats

vodka

SMIRNOFF	6,50€
ABSOLUT	7,50€
GREY GOOSE	10,00€

whisky

JAMESON	7,50€
JIM BEAM	7,50€
BALLANTINE'S	7,50€
JACK DANIEL'S	8,50€
J. WALKER BLACK LABEL	8,50€
CHIVAS 10 ANYS	10,00€
CARDHU 10 ANYS	10,00€
LAPHROAIG 10 ANYS	12,00€
GLENROTHES VINTAGE	12,00€
MACALLAN 12 ANYS	12,00€
KNOKANDO 18 ANYS	14,00€

rom

BACARDI	6,50€
CAPTAIN MORGAN SPICED	7,50€
BRUGAL	7,50€
HAVANA CLUB 7 ANYS	8,50€
ZACAPA CENTENARIO	12,00€

brandy

VETERANO	4,00€
TORRES 5	4,00€

cognac

HENNESSY V.S	8,50€
--------------	-------

pisco

DEMONIO DE LOS ANDES	8,00€
----------------------	-------

tequila

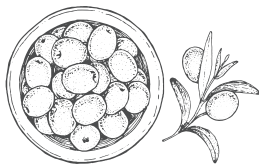
JOSÉ CUERVO BLANCO	7,50€
--------------------	-------

licors

MANZANILLA LA GUITA	2,50€
AMARETTO DISARONNO	3,50€
FERNET BRANCA	3,50€
JÄGERMEISTER	3,50€
LICOR DE MORES / CACAU / MENTA / PRÉSSEC / POMA	3,50€
SAMBUCA	4,00€
LIMONCELLO	4,00€
CAMPARI	4,00€
RICARD	4,00€
BAILEYS	5,00€
COINTREAU	5,00€
MAR DE CAVA	5,00€
RATAFIA	5,00€
PACHARAN ETXEKO	5,00€

para hacer el aperitivo

Aperitivo Bahari (*mejillones, aceitunas rellenas de anchoas, berberechos y patatas chips*) con dos vermouths o dos copas de cerveza



Aceitunas rellenas de anchoas

Berberechos

Mejillones en escabeche

Patatas chips

16,00€ (para dos personas)

3,00€

10,00€

6,00€

2,50€

para picar o compartir

Ensaladilla de patata y langostinos con mayonesa de cítricos

Tartar de atún

Pulpo a la gallega con *parmentier* de patata y aceite de oliva arbequina

Tortilla de patatas a tu gusto (*con o sin cebolla*)

Mejillones de roca a la marinera o al vapor

Patatas bravas Bahari (*salsas Bahari y Chili picante*)

Calamares a la plancha o a la andaluza

Almejas a la marinera

Croquetas al estilo de la abuela con jamón ibérico

Croquetas caseras de carabineros
y *mousse* de gambas de Blanes

Patatas fritas

Pan artesano con tomate

9,50€

9,50€

16,00€

6,50€

11,00€

5,90€

15,00€

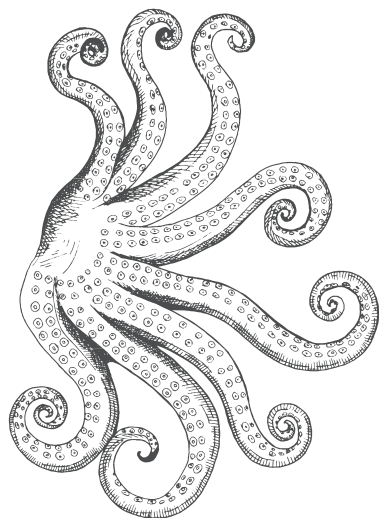
15,00€

6,50€ / 3 unidades

6,50€ / 3 unidades

3,50€

2,50€



ensaladas

De pimientos asados y cebolleta glaseada con ventresca de atún

De tomate raf y mozzarella de búfala con aceite de albahaca
y pimienta rosa

Esqueixada de bacalao

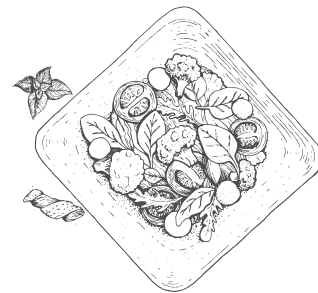
De la huerta mediterránea con espárragos y atún macerado

10,50€

9,50€

9,50€

8,50€



nuestros entrantes

Sopa fría <i>(según productos de temporada)</i>	8,00€
Salmorejo cordobés con crujiente de jamón ibérico y huevo de codorniz	8,00€
Perlas de melón de Cantalops con gelatina de Oporto y virutas de jamón ibérico	8,00€
Parrillada de verduras con salsa romesco	12,00€
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao, chipirones y txangurro	12,00€
Huevos rotos de gallinas felices con jamón ibérico	12,00€
Pasta fresca del día con nuestras salsas caseras i lascas de parmesano <i>(Napolitana, Boloñesa, Aglio o pesto Genovés)</i>	9,50€



paellas, arroces, risottos y fideuá

(mínimo 2 personas / sólo mediodía)

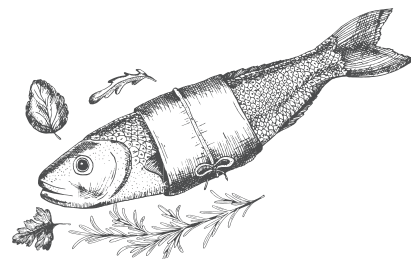
Paella de marisco Bahari Club	17,50€
Paella de verduras o arroz meloso de verduras de la huerta catalana	14,00€
Arroz mar y montaña	14,00€
Arroz negro con cigalas, chipirones y mejillones de roca	16,00€
Arroz a banda con rape y merluza de la lonja de Blanes con alioli de ajo negro	19,00€
Arroz caldoso de bogavante nacional	22,00€
Risotto de setas y espárragos verdes con crujiente de parmesano	16,00€
Fideuá al estilo de Llançà con alioli de azafrán	14,00€



pescados

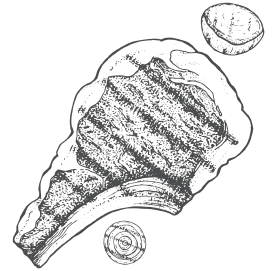
(todos nuestros pescados pueden ser cocinados al vapor, a la plancha, a la vizcaína o con salsa verde)

Langostinos a la plancha	22,00€
Suprema de merluza a la vinagreta de tomate raf, con crujiente de puerro, perejil y soja	14,00€
Bacalao confitado al romero sobre una base de espinacas a la catalana	14,00€
Lomo de salmón a la naranja hecho a la plancha con almejas	14,50€
Pescado del día <i>(precio según mercado)</i>	sm
Atún macerado en vermut y mandarina con crujiente de sésamo y arroz inflado	15,00€

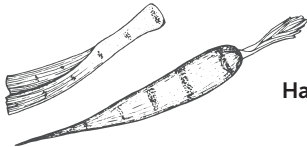


carnes

Tartar de solomillo de ternera	12,00€
Chuletón a la parrilla con patatas asadas y pimientos de Guernica (1Kg)	38,00€
Solomillo de ternera de Girona con lascas de foie y mousse de tuétano con suave reducción de Oporto	19,00€
Hamburguesa de solomillo de ternera con un delicioso pan de semillas, cebolla roja caramelizada y ketchup de tomates cherry asados a fuego lento con patatas Deluxe	19,00€
Secreto ibérico a la parrilla con frutos rojos	17,50€



nuestros veganos



Wok de verduras naturales con seitán	9,50€
Hamburguesa de espinacas y tofu con pan de centeno	9,00€

nuestras cocas

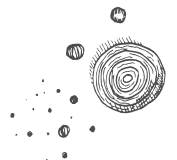
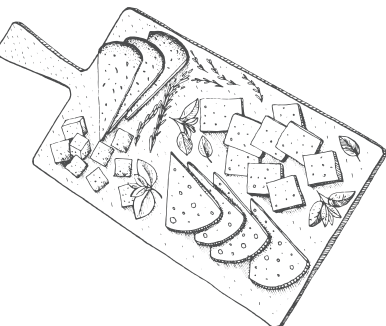


Anchoas del Cantábrico con pan de coca con tomate y aceite virgen extra arbequina	12,50€
Jamón ibérico con pan de coca con tomate y aceite virgen extra arbequina	12,50€

noches de tablas

(sólo por las noches)

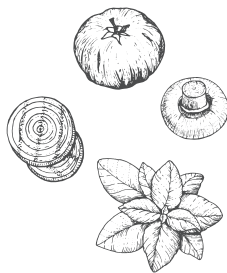
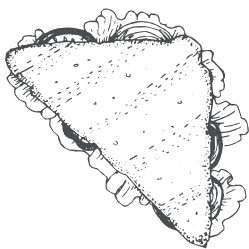
Tabla de paté de foie con pasas y mermelada de higos	13,00€
Tabla de jabalí con setas a la cerveza negra	13,00€
Tabla de quesos del país	15,00€
Tabla de jamón ibérico de Guijuelo	15,00€
Tabla mixta de quesos y jamón ibérico	15,00€



bocadillos y pizzas

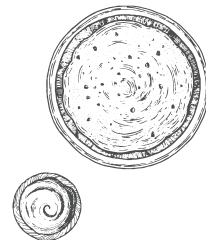
(los bocadillos se sirven hasta las 13:00 h.)

De jamón ibérico	6,50€
Americano con huevo y beicon crujiente	6,50€
Mixto de jamón dulce y queso	6,50€
De bacon y queso	6,50€
De hamburguesa de ternera con sus complementos	6,50€
De pollo con lechuga y tomate	6,50€
De queso brie y jamón del país	6,50€
De frankfurt	6,50€
Vegetal con atún y huevo cocido	6,50€
De pechuga de pollo	6,50€
De lomo con queso brie	6,50€
De queso	6,50€
Pizza Bahari al gusto	10,50€
Pizza de verduras	10,50€



postres

Lemon Pie con frutos rojos	5,95€
Coulant de chocolate con yogur griego y aceite de frutos rojos	5,95€
Brownie de chocolate con helado de vainilla	5,95€
Trufas del Chef con polvo de tierra de cacao	5,95€
Petit Fours Bahari	5,95€
Pastel de queso en homenaje a la tía Conchita	5,95€
Requesón de Cabrianes	5,95€
Copa de helado a tu gusto	5,95€
Brochetas de frutas naturales	5,95€
Zumo de naranja	4,00€



nuestros vinos

vinos blancos

CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Xarel·lo, Macabeo, Moscatel de grano pequeño, Chardonnay</i>	11,00€ Botella Copa 3,00€
MARQUES DE VIZHOJAS. D.O. Rias Baixas. <i>Albariño</i>	12,50€
CELLER VIDBERTUS - UD2. D.O. Conca de Barberà. <i>Parellada</i>	13,50€
HERÈNCIA ALTÉS BLANC. D.O. Terra Alta. <i>Garnacha Blanca</i>	15,00€
TELMO RODRÍGUEZ - BASA. D.O. Rueda. <i>Verdejo</i>	16,00€
ALTA ALELLA PANSA BLANCA. D.O. Alella. <i>Pansa Blanca</i>	16,50€
GRAMONA - GESAMÍ. D.O. Penedès. <i>Sauvignon Blanco, Gewüztraminer, Moscatel</i>	19,50€

vinos tintos

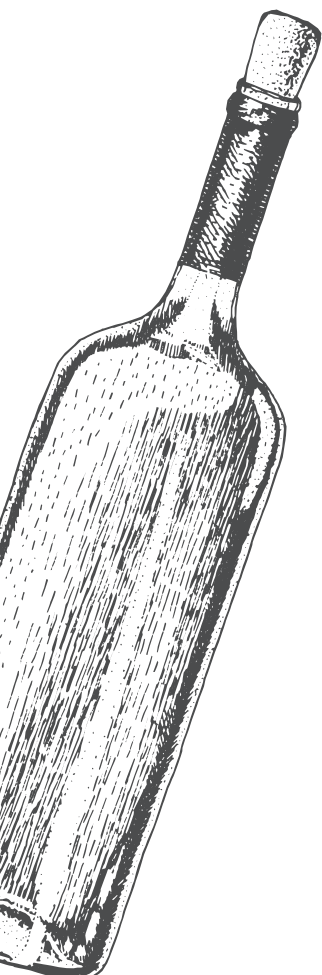
CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	11,00€ Botella Copa 3,00€
CELLER VIDBERTUS - CUP3. D.O. Conca de Barberà. <i>Trepat</i>	13,50€
HERÈNCIA ALTÉS NEGRE. D.O. Terra Alta. <i>Garnacha</i>	15,00€
EL VINYER - TURRITELA NEGRE. D.O. Costers del Segre. <i>Merlot</i>	16,50€
CINGLES BLAU - OCTUBRE NEGRE. D.O. Montsant. <i>Garnacha</i>	17,00€
IZADI. D.O.Q. Rioja. <i>Tempranillo</i>	17,50€
RUDELES 23. D.O. Ribera del Duero. <i>Tempranillo</i>	18,50€
SOLÀ CLASSIC. D.O.Q. Priorat. <i>Garnacha, Cariñena</i>	19,00€

vinos rosados

CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i>	11,00€ Botella Copa 3,00€
MONJARDIN ROSADO DE LÁGRIMA. D.O. Navarra. <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	12,00€
JOSEP FORASTER TREPAT. D.O. Conca de Barberà. <i>Trepat</i>	14,00€
GRAMONA MUSTILLANT ROSAT (vi d'agulla). D.O. Penedès. <i>Syrah, Merlot</i>	14,00€

cava / champagne

WINUM - PRINCESSE DHUODA BRUT NATURE. D.O. Cava. <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada</i>	14,50€ Botella Copa 3,50€
CELLER RIMARTS - 18 BRUT RESERVA. D.O. Cava. <i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>	18,00€
PARÉS BALTÀ BRUT NATURE RESERVA. D.O. Cava. <i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	19,00€
MARIA RIGOL ORDI BRUT NATURE GRAN RESERVA. D.O. Cava. <i>Xarel·lo, Macabeo</i>	26,50€
DELAMOTTE BRUT RESERVA. A.O.C. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	54,00€



bebidas

VERMUT BLANCO YZAGUIRRE R.	3,00€
VERMUT NEGRO YZAGUIRRE R.	3,00€
CAÑA ESTRELLA DAMM	1,90€
COPA ESTRELLA DAMM	2,20€
JARRA ½L ESTRELLA DAMM	3,30€
ESTRELLA DAMM / FREE DAMM	2,50€
CLARA PEQUEÑA	1,90€
CLARA GRANDE	2,50€
VOLL DAMM	2,80€
DESPERADOS	3,10€
CORONITA	3,10€
AGUA SIN GAS	1,80€
AGUA CON GAS VICHY	2,00€
COCA COLA / COCA COLA ZERO	2,50€
FANTA / NESTEA / SPRITE	2,50€
AQUARIUS	2,50€
TÓNICA NORDIC	2,50€
BITTER KAS	2,60€
RED BULL	3,00€
CACAOLAT	2,30€

sangrías

SANGRÍA <i>Vino tinto / Ginebra / Licor de melocotón / Licor de manzana / Sirope de canela / Fanta de naranja / Fruta natural. Litro</i> Copa	15,00€ 7,50€
--	-----------------

SANGRÍA DE CAVA <i>Cava / Ginebra / Licor de melocotón / Licor de manzana / Sirope de canela / Fanta de naranja / Fruta natural. Litro</i> Copa	15,00€ 7,50€
--	-----------------

café e infusiones



CAFÉ	1,50€
CORTADO	1,75€
CAFÉ CON LECHE	1,90€
MOKACCINO	2,50€
INFUSIONES	2,50€

Pide nuestra
carta de cócteles.



destilados

vodka

SMIRNOFF	6,50€
ABSOLUT	7,50€
GREY GOOSE	10,00€

whisky

JAMESON	7,50€
JIM BEAM	7,50€
BALLANTINE'S	7,50€
JACK DANIEL'S	8,50€
J. WALKER BLACK LABEL	8,50€
CHIVAS 10 AÑOS	10,00€
CARDHU 10 AÑOS	10,00€
LAPHROAIG 10 AÑOS	12,00€
GLENROTHES VINTAGE	12,00€
MACALLAN 12 AÑOS	12,00€
KNOKANDO 18 AÑOS	14,00€

ron

BACARDI	6,50€
CAPTAIN MORGAN SPICED	7,50€
BRUGAL	7,50€
HAVANA CLUB 7 AÑOS	8,50€
ZACAPA CENTENARIO	12,00€

brandy

VETERANO	4,00€
TORRES 5	4,00€

cognac

HENNESSY V.S	8,50€
--------------	-------

pisco

DEMONIO DE LOS ANDES	8,00€
----------------------	-------

tequila

JOSÉ CUERVO BLANCO	7,50€
--------------------	-------

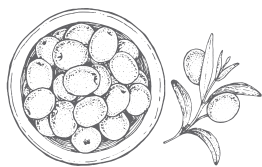
licores

MANZANILLA LA GUITA	2,50€
AMARETTO DISARONNO	3,50€
FERNET BRANCA	3,50€
JÄGERMEISTER	3,50€
LICOR DE MORAS / CACAO / MENTA / MELOCOTÓN / MANZANA	3,50€
SAMBUCA	4,00€
LIMONCELLO	4,00€
CAMPARI	4,00€
RICARD	4,00€
BAILEYS	5,00€
COINTREAU	5,00€
MAR DE CAVA	5,00€
RATAFIA	5,00€
PACHARAN ETXEKO	5,00€

appetiser

Bahari appetiser (*mussels, olives, cockles and chips*)
with two vermouths or two beers

16,00€ (for two people)



Stuffed olives

3,00€

Cockles

10,00€

Pickled mussels

6,00€

Chips

2,50€

snacks

Potato salad with prawns and citrus mayonnaise

9,50€

Tuna tartar

9,50€

Galician-style octopus with potato *parmentier* and arbequina olive oil

16,00€

Potato omelette to your liking (*with or without onion*)

6,50€

Mussels (*steamed or with marinara sauce*)

11,00€

Bahari fried potatoes with spicy sauce (*patatas bravas*)

5,90€

Grilled or andalusian style ring squid

15,00€

Clams with marinara sauce

15,00€

Iberian ham croquettes

6,50€ / 3 u.

Seafood croquettes

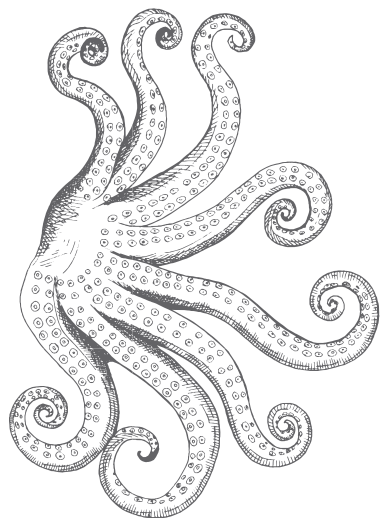
6,50€ / 3 u.

French fries

3,50€

Bread with tomato

2,50€



salads

Grilled peppers and glazed chive with tuna belly

10,50€

Raf tomato with buffala mozzarella and basil oil and pink pepper

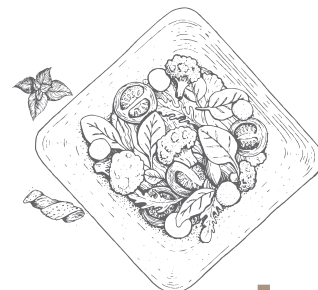
9,50€

Cod *esqueixada*

9,50€

Mediterranean vegetables with asparagus and macerated tuna

8,50€



our starters

Cold soup of the season <i>(according to seasonal products)</i>	8,00€
Kind of tomato sauce with crispy iberian ham and quail egg	8,00€
Cantalops melon pearls with Porto gelatine and iberian ham shavings	8,00€
Grilled vegetables with romesco sauce	12,00€
Piquillo peppers stuffed with cod, baby squids and crabs	12,00€
Spanish broken eggs with iberian ham	12,00€
Today's fresh pasta with our homemade sauces and parmesan flakes <i>(Napolitana, Bolognese, Aglio or Genovese Pesto)</i>	9,50€



paellas, rice, risottos and fideuá

(2 people minimum / only lunch)

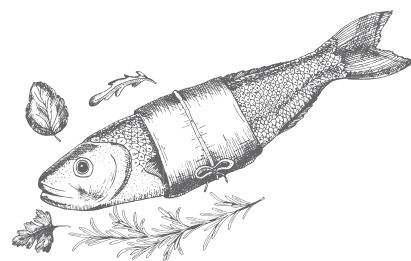
Bahari Club seafood paella	17,50€
Vegetable paella or creamy rice with catalan vegetables	14,00€
Sea and mountain rice (with fish and meat)	14,00€
Black rice with crayfishes, baby squids and mussels	16,00€
Rice with monkfish and hake with black garlic alioli	19,00€
National lobster's creamy rice	22,00€
Risotto with mushrooms and green asparagus with crunchy parmesan	16,00€
Fideuá with saffron aioli	14,00€



fish

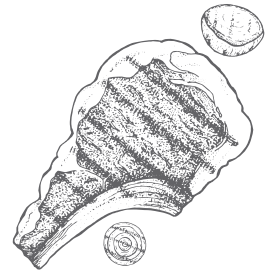
(all our fishes can be steamed, grilled, or with green sauce)

Grilled prawns	22,00€
Hake supreme with raf tomato vinaigrette, with crispy leek, parsley and soy	14,00€
Confit cod with catalan style spinach	14,00€
Grilled fillet of salmon with clams	14,50€
Today's fresh fish <i>(price according to market)</i>	-
Tuna macerated in vermouth and tangerine with crunchy sesame and puffed rice	15,00€

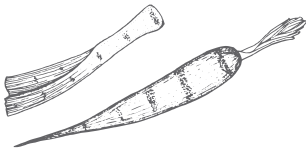


meat

Beef sirloin tartar	12,00€
Grilled beef rib eye (1Kg) with roasted potatoes and Guernica peppers	38,00€
Grilled beef sirloin steak with slices of foie and marrow's <i>mousse</i> with soft reduction of Porto	19,00€
Beef sirloin burger with a delicious seed bread, caramelized red onion and slow-roasted cherry tomato ketchup with Deluxe potatoes	19,00€
Grilled iberian pork with red fruits	17,50€



vegans



Wok of natural vegetables with seitan	9,50€
Hamburger of spinach and tofu with rye bread	9,00€

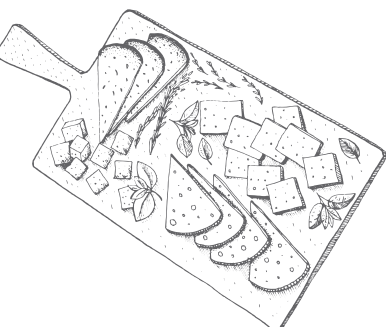
coca bread (toasted flat bread)



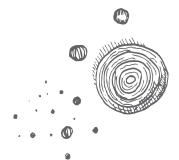
Cantabrian anchovies with flat bread with tomato and arbequina extra virgin olive oil	12,50€
Iberian ham with flat coca bread with tomato and arbequina extra virgin olive oil	12,50€

night platters

(only dinner)

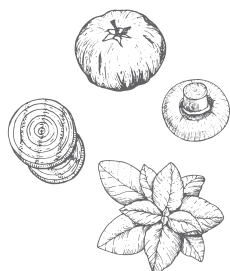


Platter of foie gras with raisins and fig marmalade	13,00€
Platter of wild boar with mushrooms and black beer sauce	13,00€
Regional cheese platter	15,00€
Guijuelo's iberian ham platter	15,00€
Mixed platter of cheese and iberian ham	15,00€



sandwiches and pizzas

(sandwiches will be served until 1:00 p.m.)



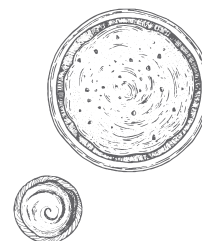
Iberian ham	6,50€
American with egg and crispy bacon	6,50€
Mixed ham and cheese	6,50€
Bacon and cheese	6,50€
Beef burger with its complements	6,50€
Chicken with lettuce and tomato	6,50€
Brie cheese and serrano ham	6,50€
Frankfurt	6,50€
Vegetable with tuna and boiled egg	6,50€
Chicken breast	6,50€
Loin with brie cheese	6,50€
Cheese	6,50€
Pizza Bahari to your liking	10,50€
Vegetable pizza	10,50€



deserts



Lemon Pie with red berries	5,95€
Chocolate couland with Greek yogurt and red fruits oil	5,95€
Chocolate Brownie with vanilla Ice Cream	5,95€
Chef truffles with cocoa powder	5,95€
Petit Fours Bahari	5,95€
Cheesecake in memory of auntie Conxita	5,95€
Cottage cheese from Cabrianes	5,95€
Ice cream cup	5,95€
Natural fruit skewer	5,95€
Orange juice	4,00€



wines

white wines

CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Xarel·lo, Macabeo, Muscat, Chardonnay</i>	11,00€
Bottle	3,00€
Glass	
MARQUES DE VIZHOJAS. D.O. Rias Baixas. <i>Albariño</i>	12,50€
CELLER VIDBERTUS - UD2. D.O. Conca de Barberà. <i>Parellada</i>	13,50€
HERÈNCIA ALTÉS BLANC. D.O. Terra Alta. <i>Grenache Blanc</i>	15,00€
TELMO RODRÍGUEZ - BASA. D.O. Rueda. <i>Verdejo</i>	16,00€
ALTA ALELLA PANSA BLANCA. D.O. Alella. <i>Pansa Blanca</i>	16,50€
GRAMONA - GESAMÍ. D.O. Penedès. <i>Sauvignon Blanc, Gewüztraminer, Muscat</i>	19,50€

red wines

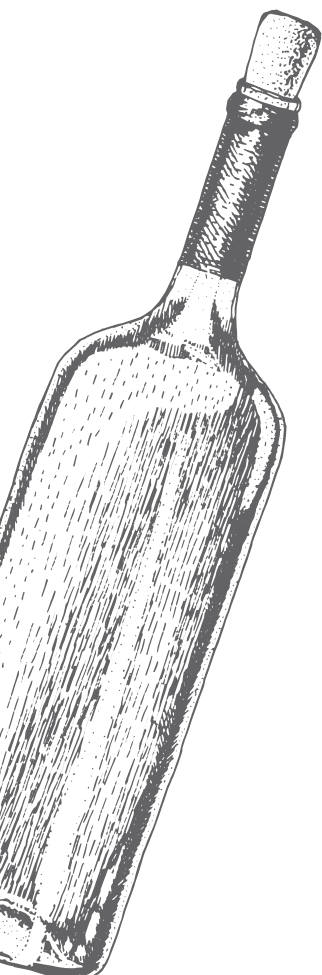
CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	11,00€
Bottle	3,00€
Glass	
CELLER VIDBERTUS - CUP3. D.O. Conca de Barberà. <i>Trepat</i>	13,50€
HERÈNCIA ALTÉS NEGRE. D.O. Terra Alta. <i>Grenache</i>	15,00€
EL VINYER - TURRITELA NEGRE. D.O. Costers del Segre. <i>Merlot</i>	16,50€
CINGLES BLAU - OCTUBRE NEGRE. D.O. Montsant. <i>Grenache</i>	17,00€
IZADI. D.O.Q. Rioja. <i>Tempranillo</i>	17,50€
RUDELES 23. D.O. Ribera del Duero. <i>Tempranillo</i>	18,50€
SOLÀ CLASSIC. D.O.Q. Priorat. <i>Garnatxa, Carinyena</i>	19,00€

rose wines

CA N'ESTRUC. D.O. Catalunya. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo</i>	11,00€
Bottle	3,00€
Glass	
MONJARDIN ROSADO DE LÁGRIMA. D.O. Navarra. <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	12,00€
JOSEP FORASTER TREPAT. D.O. Conca de Barberà. <i>Trepat</i>	14,00€
GRAMONA MUSTILLANT ROSAT (vi d'agulla). D.O. Penedès. <i>Syrah, Merlot</i>	14,00€

cava / champagne

WINUM - PRINCESSE DHUODA BRUT NATURE. D.O. Cava. <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada</i>	14,50€
Bottle	3,50€
Glass	
CELLER RIMARTS - 18 BRUT RESERVA. D.O. Cava. <i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>	18,00€
PARÉS BALTÀ BRUT NATURE RESERVA. D.O. Cava. <i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	19,00€
MARIA RIGOL ORDI BRUT NATURE GRAN RESERVA. D.O. Cava. <i>Xarel·lo, Macabeo</i>	26,50€
DELAMOTTE BRUT RESERVA. A.O.C. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	54,00€



drinks

VERMOUTH YZAGUIRRE R. WHITE	3,00€
VERMOUTH YZAGUIRRE R. RED	3,00€
ESTRELLA DAMM (27 cl)	1,90€
ESTRELLA DAMM (38 cl)	2,20€
ESTRELLA DAMM (50 cl)	3,30€
ESTRELLA DAMM / FREE DAMM	2,50€
BEER WITH LEMONADE SMALL	1,90€
BEER WITH LEMONADE LARGE	2,50€
VOLL DAMM	2,80€
DESPERADOS	3,10€
CORONITA	3,10€
STILL WATER	1,80€
SPARKLING WATER	2,00€
COCA COLA / COCA COLA ZERO	2,50€
FANTA / NESTEA / SPRITE	2,50€
AQUARIUS	2,50€
NORDIC TONIC WATER	2,50€
BITTER KAS	2,60€
RED BULL	3,00€
CACAOLAT	2,30€

sangrias

SANGRIA
Red wine / Gin / Peach liqueur / Apple
liqueur / Cinnamon syrup / Orange
Fanta / Natural fruit. Liter
Glass

15,00€
7,50€

SANGRIA DE CAVA
Cava / Gin / Peach liqueur / Apple
liqueur / Cinnamon syrup / Orange
Fanta / Natural fruit. Liter
Glass

15,00€
7,50€

coffees & infusions

COFFEE 1,50€
COFFEE WITH A DASH OF MILK 1,75€
COFFEE WITH MILK 1,90€
MOKACCINO 2,50€
INFUSIONS 2,50€



Ask for
our cocktail menu.



spirits

vodka

SMIRNOFF	6,50€
ABSOLUT	7,50€
GREY GOOSE	10,00€

whisky

JAMESON	7,50€
JIM BEAM	7,50€
BALLANTINE'S	7,50€
JACK DANIEL'S	8,50€
J. WALKER BLACK LABEL	8,50€
CHIVAS 10 YEARS	10,00€
CARDHU 10 YEARS	10,00€
LAPHROAIG 10 YEARS	12,00€
GLENROTHES VINTAGE	12,00€
MACALLAN 12 YEARS	12,00€
KNOKANDO 18 YEARS	14,00€

rum

BACARDI	6,50€
CAPTAIN MORGAN SPICED	7,50€
BRUGAL	7,50€
HAVANA CLUB 7 YEARS	8,50€
ZACAPA CENTENARIO	12,00€

brandy

VETERANO	4,00€
TORRES 5	4,00€

cognac

HENNESSY V.S	8,50€
--------------	-------

pisco

DEMONIO DE LOS ANDES	8,00€
----------------------	-------

tequila

JOSÉ CUERVO BLANCO	7,50€
--------------------	-------

liqueurs

MANZANILLA LA GUITA	2,50€
AMARETTO DISARONNO	3,50€
FERNET BRANCA	3,50€
JÄGERMEISTER	3,50€
BLUEBERRY / COCOA / PEPPERMINT	3,50€
/ PEACH / APPLE LIQUEUR	3,50€
SAMBUCA	4,00€
LIMONCELLO	4,00€
CAMPARI	4,00€
RICARD	4,00€
BAILEYS	5,00€
COINTREAU	5,00€
MAR DE CAVA	5,00€
RATAFIA	5,00€
PACHARAN ETXEKO	5,00€