

per començar

Aperitiu Bahari (musclos, olives farcides d'anxoves, escopinyes i xips) amb dos vermuts o dues copes de cervesa	16,00€ (per a dues persones)
Olives farcides d'anxoves	3,00€
Escopinyes	10,00€
Musclos en escabetx	6,00€
Patates xips	2,50€
Amanida de patata i llagostins amb maionesa de cítrics	9,50€
Ous trencats amb pernil ibèric	9,50€
Pop a la gallega amb parmentier de patata	16,00€
Gambes a l'all amb un toc picant	14,00€
Musclos de roca a l'estil Bahari	12,00€
Patates braves Bahari (salses Bahari i xili picant)	5,80€
Calamars de llotja a l'andalusa amb maionesa de llima	15,00€
Peixet fregit	12,50€
Croquetes a l'estil de l'àvia de pernil ibèric	8,00€/ 4 unitats
Patates fregides	3,50€
Coca artesana de vidre amb tomàquet	2,50€

primers

Graellada de verdures amb salsa romesco	8,90€
Amanida mediterrània amb productes de proximitat	8,90€
Salmorejo cordovès amb pernil ibèric i ou	8,90€
Pasta fresca del dia amb salses casolanes i trossets de parmesà (napolitana, carbonara, bolonyesa o pesto genovès)	9,50€
Hamburguesa vegana de lleties i escalivada	9,50€
Amanida de tomàquet raf i mozzarella de búfala	9,50€
Wok de verduretes naturals amb seitán o tofu	9,50€
Carpaccio de vedella amb gelat de mostassa i encenalls de parmesà	14,50€

carns

Escalopa de pollastre a la milanesa amb patates i mesclum	9,50€
Quarter de pollastre rostit al forn amb patates al caliu	9,50€
Secret ibèric a la brasa amb fruits vermells	18,00€
Hamburguesa de filet de vedella amb pa de llavors, ceba caramel·litzada i ketchup, acompanyada de patates Deluxe	18,00€
Filet de vedella amb gratinat de patata	18,50€

peixos

Sípia a la planxa amb patates fregides i mesclum	14,50€
Lluç a la vinagreta de tomàquet, amb cruixent de porro, julivert i soja	15,00€
Bacallà confitat al romaní sobre una base d'espinacs a la catalana	15,00€
Salmó a la taronja amb cloïsses	15,00€

paelles, arrossos i fideuà

Paella de verdures o arròs melós de verdures de l'hort català	14,00€
Fideuà a l'estil de Llançà amb all i oli de safrà	14,50€
Arròs negre amb escamarlans, xipirons i musclos de roca	16,00€
Paella de marisc Bahari Club	17,50€
Arròs caldós de llamàntol nacional	22,00€

pizzas

Margarita: mozzarella, salsa de tomàquet, orenga i pebre negre	9,50€
Vegetal: mozzarella, salsa de tomàquet, carbassó, pebrot vermell i groc, albergínia, espàrrecs, orenga i pebre negre	10,50€
Barbacoa: mozzarella, salsa de tomàquet, carn de vedella, ceba i salsa barbacoa	10,50€
4 Formatges: mozzarella, salsa de tomàquet, formatge blau, provolone, stracchino i pebre negre	10,50€
Bahari Club: mozzarella, salsa de tomàquet, gambes, musclos, alfàbrega fresca, oli picant, orenga i pebre negre	12,00€

entrepans

(tots acompanyats de patates fregides)

Mixte de pernil dolç i formatge	6,50€
Vegetal amb maionesa i tonyina	7,50€
Truita d'ous	7,50€
Pit de pollastre	8,00€
Llom a la planxa	8,00€
Hamburguesa completa	9,00€
Brie fos amb pernil del país	9,00€
Pernil de glà amb oli d'oliva arbequina	9,50€

postres

Copa de gelat al teu gust	4,95€
Gintònic · Caramel amb trossets de toffee · Ferrero Rocher i avellana · Vainilla sense gluten · Sorbet de llimona eco · Maduixa · Xocolata · Vainilla	
Suc de taronja natural	4,95€
Coulant de xocolata amb iogurt grec i fruits vermells	5,95€
Broquetes de fruita natural amb suc de taronja	5,95€
Filloas amb crema catalana i gelat de vainilla	5,95€
Trufes del Xef amb pols de terra de cacau	5,95€
Pastís de formatge en homenatge a la tieta Conxita	5,95€
Mochis Bahari Club	14,50€ per a dues persones / 7,50€ per a una
Te verd matcha · Gerds i litxi · Mango i maracujà	

