

## Aperitius per a compartir

Olives verdes grosses 'cachonditas' amb un toc picant	4,00
Musclos en escabetx	8,00
Patates xips	2,50
Les nostres patates amb salsa brava	9,00
★ Les nostres patates amb salsa de formatges	10,00
Calamars de llotja a la nostra romana	15,00
★ Croquetes de pernil ibèric Mínim ració de 4. Preu per unitat.	2,00
Musclos a la planxa amb sal i pebre	12,00
Musclos a la rabiosa	13,00
★ Ous trufats ferrats sobre patates fregides i escalopa de foie	16,00
Albergínies fregides amb mel o sal maldon	10,00
Pebrots del Padrón	8,50
Llàgrimes de pollastre amb maionesa de curri	10,00
Dips de gamba arrebossada amb coco, curri i salsa romesco Mínim ració de 4. Preu per unitat.	2,50
Espatlla ibèrica de glà tallada a mà, acompanyada de pa de coca amb tomàquet	18,00

## Primers

Sopa freda de tomàquet natural amb mandonguilla de formatge fresc de cabra i alfàbrega	9,50
Amanida d'albergínies confitades amb tomàquet, ceba cruixent, oli d'alfàbrega i mozzarella de búfala	14,00
★ Amanida de tomàquet confitat amb ceba tendra, ventresca mig en escabetx i olives Kalamata amanit a la nostra manera	11,00
Tàrtar de salmó amb maionesa de tàperes	16,50
Timbal d'escalivada amb anxoves de l'Escala i oli d'olives negres	14,00
Macarrons amb tomàquet i carn (la recepta tradicional) o a la Napolitana	9,50

## Vegans








Sopa freda de tomàquet natural amb alfàbrega	8,00
Amanida de tomàquet confitat amb ceba tendra i olives Kalamata	9,50
Amanida de curly kale i quinoa	10,00
Timbal d'escalivada amb oli d'olives negres	11,50
★ Duet d'hamburgueses veganes (boletus amb trufa i chia)	13,00
Sorbet de tres cítrics (kalamansi, llimona verda i mandarina)	6,00
Fruita	4,00

## Recomanació del xef

★ Selecció d'especialitats de la carta escollides pel nostre xef

## Al·lèrgens

Fruits amb closca	Api	Crustacis	Tramussos	Ous	Làctics	Cacahuets	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Gluten
												Diòxid de sofre i de sulfits

<p><b>Paelles, arrossos i fideuà</b></p>	<p>Fideuà estil mariner amb all i oli de safrà     </p> <p>★ Paella de marisc Bahari Club    </p> <p>Arròs negre   </p> <p>*Mínim per a 2 persones. Preu per persona.</p>
<p><b>Carns</b></p>	<p>Hamburguesa Bahari (100% de vedella - Rubia gallega)  </p> <p>amb enciam, tomàquet, formatge Tou dels Til·lers i pa de llenya</p> <p>Filet de vedella amb patates confitades i flor de sal <span style="float: right;">26,00</span></p> <p>Steak Tàrtar Bahari amb patates fregides    </p>
<p><b>Peixos</b></p>	<p>Sípia a la planxa amb el seu acompanyament  </p> <p>Llom de bacallà confitat amb tomàquet gratinat  </p> <p>Cassola de rap amb patates i all i oli de préssec.   </p> <p>Mínim per a 2 persones. Preu per persona.</p>
<p><b>Pizzes</b></p>	<p>Margarita · Gouda, tomàquets cherry i orenga  </p> <p>Quatre estacions · Gouda, salami, xampinyons, olives i orenga  </p> <p>Tonyina · Gouda, tonyina, ceba, olives i orenga    </p> <p>Quatre formatges · Gouda, blau, emmental, semi-curat i orenga  </p> <p>Totes les pizzes porten base de tomàquet i formatge mozzarella * Les pizzes poden contenir traces d'ous, mostassa, peix, soja, api i sulfits</p>
<p><b>Entrepans</b></p>	<p>Mixte de pernil dolç i formatge  </p> <p>Vegetal amb maionesa i tonyina     </p> <p>Pit de pollastre </p> <p>Llom a la planxa </p>
<p><b>Postres</b></p>	<p>Cheesecake gelat amb fruits vermells     </p> <p>Gelat de vainilla amb nous de macadàmia     </p> <p>★ Sorbet de tres cítrics (kalamansi, llimona verda i mandarina)     </p> <p>Sorbet de gintònic     </p> <p>Gelat d'Oreo     </p> <p>★ Pecat de xocolata: Xuixo de xocolata de Can Castelló amb oli i sal i gelat de xocolata  </p> <p>Xuixo de crema de Can Castelló amb gelat de vainilla i nous de macadàmia  </p> <p>Maduixes del Maresme a la crema lleugera  </p> <p>Fruita natural <span style="float: right;">4,00</span></p> <p>* Els gelats i sorbets poden contenir traces de peix, soja, api, mostassa, sèsam, tramussos i/o diòxid de sofre i sulfits</p>