BAHARI CLUB

LA CARTA

ESP
CAT
FR
ENG

Aperitivos para compartir

	Aceitunas verdes grandes "cachonditas" con un toque picante	4,50
	Mejillones en escabeche	8,00
	Patatas chips	3,00
	Nuestras patatas con salsa brava	9,00
★	Nuestras patatas con salsa de quesos	10,00
	Calamares a la romana	16,00
★	Croqueta de gamba roja Mínimo ración de 4. Precio por unidad.	2,25
	Mejillones a la plancha con sal y pimienta	12,50
	Mejillones a la rabiosa	13,00
★	Huevos trufados estrellados con jamón de bellota y patatas fritas	14,00
	Berenjenas fritas con miel o sal maldon	10,00
	Pimientos de Padrón	9,00
	Lágrimas de pollo con mayonesa de curry	11,00
	Dips de gamba rebozada con coco, curry y salsa romesco Mínimo ración de 4. Precio por unidad.	3,00
	Paleta ibérica cortada a mano, acompañada de pan de coca con tomate	18,50
	Ración de pan de coca con tomate	3,00

Primeros

	Sopa fría de tomate natural con albóndiga de queso fresco de cabra y albahaca	10,00
	Ensalada de berenjena confitada con Ciliegne de Bufala	14,00
★	Ensalada de tomate confitado con cebolleta, ventresca medio en escabeche y aceitunas Kalamata aliñada a nuestra manera	12,50
	Tartar de salmón con mayonesa de alcaparras	17,00
	Timbal de escalivada con anchoas de la Escala y aceite de oliva negra	15,00
	Macarrones con tomate y carne (la receta tradicional) o a la Napolitana	10,00

Veganos

	Sopa fría de tomate natural con albahaca	9,00
	Ensalada de tomate confitado con cebolleta y aceitunas Kalamata	10,50
	Ensalada de curly kale y quinoa	11,00
	Timbal de escalivada con aceite de oliva negra	12,00
★	Dúo de hamburguesas veganas (boletus con trufa y chia)	15,00
	Fruta	4,00

Recomendación del chef

★
Selección de especialidades de la carta escogidas por nuestro chef

Alérgenos

Des del Bahari Club se informa que todos los platos pueden contener trazas de frutos secos, levaduras y harinas.

Frutos con cáscara · Apio · Crustáceos · Altramuces · Huevos · Lácticos · Cacahuetes · Moluscos · Mostaza · Pescado · Sésamo · Soja · Gluten · Dióxido de azufre y sulfitos

BAHARI CLUB

LA CARTA

ESP
CAT
FR
ENG

Paellas, arroces y fideuá

	Fideuá al estilo marinero con alioli de azafrán	17,00
★	Paella de marisco Bahari Club · Tiempo de elaboración de 20 minutos aprox.	20,00
	Arroz negro	19,50

*Mínimo para 2 personas. Precio por persona.

Carnes

	Hamburguesa Bahari · 200 gramos (100% de ternera - Rubia gallega) con lechuga, tomate, queso Tou dels Til·lers y pan de horno de leña	19,00
	Filete de ternera con patatas confitadas y flor de sal	23,00
	Steak Tartar Bahari con patatas fritas	20,50

Pescados

	Sepia a la plancha con su acompañamiento	17,00
	Lomo de bacalao confitado con tomate gratinado	19,50
	Pata de pulpo a la plancha con parmentier de patata	25,00

Pizzas

	Margarita · Gouda, cherris y orégano	11,50
	Cuatro estaciones · Gouda, champiñones, aceitunas y orégano	12,50
	Atún · Gouda, atún, cebolla, de oliva y orégano	12,50
	Cuatro quesos · Gouda, azul, emmental, semicurado y orégano	12,50

Todas las pizzas llevan base de **tomate y queso mozzarella**

* Las pizzas pueden contener trazas de huevo, mostaza, pescado, soja, apio y sulfitos

Bocadillos

-
De 11h a 13h
De 16h a 19.30h

	Mixto de jamón dulce y queso	7,50
	Vegetal con mayonesa y atún	8,50
	Pechuga de pollo	8,75
	Lomo a la plancha	8,75

Postres

	Cazuelita de limón y merengue	7,00
	Helado de vainilla crocanti	6,50
★	**Sorbete de Mojito**	7,00
	Sorbete de coco máxima expresión	6,50
	Helado de Oreo	6,50
★	**Pecado de chocolate:** Chucho de chocolate de Can Castelló con aceite y sal y helado de chocolate	7,50
	Chucho de crema de Can Castelló con helado de vainilla crocanti	7,00
	Fresas del Maresme a la crema ligera	6,50
	Fruta natural	4,00

* Los helados y sorbetes pueden contener trazas de pescado, soja, apio, mostaza, sésamo, altramuces y/o dióxido de azufre y sulfitos