

## Entrantes fríos

**Ostra Especial Gouthier N°2**  
(Marenes-Oléron)

*al natural 3,90*

*con ponzu y caviar de salmón 4,50*

**Ensalada de burrata con tomate 9**

*con pesto de rúcula, vinagreta de nueces, anchoas y chalota*

**Ensaladilla mimosa de buey de mar 11,25**

*con patata asada, salsa rosa y huevo cocido*

**Ensalada de verdes 8,50**

*Lechugas y verduras a la brasa aliñadas con una vinagreta de pistachos*

**Gazpacho de sandía 8,50**

*con un poco de pepino de Almería, cebolla y tomate pera*

**Canelón frío de calabacín y berenjena 9,70**

*Berenjena escalivada a la brasa, adobada con aceite de oliva y kimchi y envuelta en láminas de calabacín*

**Ceviche de corvina 14,50**

*Corvina marinada con una salsa muy fina de lima, mango y fruta de la pasión; acompañada con maíz cocido, puré de batata y maíz crujiente*

**Atún rojo en tartar 17,60**

*con una vinagreta de salsa de soja, mostaza de Dijon, mirin, vinagre de arroz y salsa Perrins; acompañado con pan tostado*

**Carpaccio de gambas de Palamós 15,80**

*Al natural con ajo negro, el jugo de su cabeza y aceite de ajo*

**Tartaleta de buey de mar y aguacate 15,50**

*Buey de mar cocido, aliñado a la tártara, servido sobre una crujiente pasta, bajo un carpaccio de aguacate al natural bañado en aguachile de manzana, jalapeño rojo y cilantro fresco*

**Steak tartar de solomillo de ternera 16,20**

*Con una vinagreta de salsa de soja, mostaza de Dijon, vinagre de arroz y Perrins*

## Entrantes calientes

**Yakitori de pollo y rape con salsa teriyaki 8,70 (2 uds.)**

*Brocheta a la brasa laqueada con salsa de soja, azúcar y miel*

**Yakitori de pato Pekín 8,70 (2 uds.)**

*Brocheta de pato laqueado con salsa agridulce*

**Causa limeña de pollo confitado y pulpo frito 9,50**

*Puré de patata con ají amarillo, jugo de pollo al ajillo y mahonesa de lima con jalapeño y cilantro*

**Albóndigas de sepia en su tinta 16,50**

*Estofadas con mucha cebolla y con su propia tinta, aromatizadas con ajoaceite de azafrán y acompañadas de mini judías blancas con brotes tiernos de guisante*

### Servicio de pan

Pan sin gluten 1,20 (ud.)

Panecillo de pan blanco 4,80 (200 g)

Cesta de panes con  
tomate para untar 2,50 (p.p)



# Arroces



*Te aconsejamos encargarnos previamente en tu próxima visita*

**Arroz del huertano** 18,30 la ración (por persona)

*Solo con verduras naturales. Notarás ligeros toques caramelizados aportados por la cebolla y el pimiento asados en la brasa Josper.*

*Mínimo 2 personas. 30 minutos de espera*

**Nuestro arroz a banda** 21,60 la ración

*Con el pescado limpio sin espinas y el marisco pelado*

*Mínimo 2 personas. 30 minutos de espera*

**Fideos rossejats** 21 la ración

*Fideos finos dorados y el marisco pelado*

*Mínimo 2 personas*

# Pescados

**Salmonete de roca envuelto en crujiente piel de pan** 15,60

*Con verduras de temporada y una crema de ají amarillo, ligeramente picante.*

**Tataki de atún rojo de almadraba** 19,35

*Cocinado a la plancha con el centro muy poco hecho y aliñado con una vinagreta de soja y jengibre*

**Merluza de pincho a la naranja** 17,60

*Estofada en salsa de naranja al agua de azahar y aceite de oliva virgen, cítricos al natural, almendrucos tiernos y hierbas aromáticas*

**Rape negro con vinagreta de suquet** 18,90

*Colita cocinada a la brasa Josper con un caldo corto de pescado y marisco, servido con patatas al caliu y tomates secos*

# Carnes a la brasa de Josper

**Magret de pato, maíz y cilantro** 14,50

*Lacado con salsa barbacoa y acompañado de una ensalada tibia de quinua, cilantro fresco y mazorca natural*

**Pluma de ibérico marinada a la japonesa** 16,70

*Ligeramente marinada con especias japonesas, cortada muy fina, acompañada con un ragú de setas de temporada*

**Lomo alto de ternera** 37,40 (para 2 personas)

*Corte fino, salsa de trufas y oporto con ensalada tibia de patatas al pesto*

**Solomillo de vaca vieja** 18,70

*Acompañado de guacamole hecho en casa, cebolla morada en vinagre, brotes de mostaza, mojo de comino y crema de queso*

Carta de alérgenos disponible. Consulte al nuestro personal de sala.



## Pica-pica

Patatas chips La Cala Albert Adrià	2,50
Aceitunas rellenas de anchoa La Cala Albert Adrià	3,90
Almendras fritas a la andaluza	4,90
Boquerón en vinagre elaborado en casa	2,00 (2 uds.)
Anchoa del Cantábrico Lolín 00	2,90 (ud.)
Croqueta de jamón ibérico	2,10
Patatas Bellavista	5,50
Vasito de gazpacho con granizado de sandía	2,10
Montadito de anchoa y mató de yogur a la albahaca	3,30
Montadito de bacalao desmigado	3,30
Montadito de ensaladilla de cangrejo de mar	3,95
Jamón ibérico de bellota El Romero	16,50 (50 g)
Coppa ibérica Joselito	16,50 (50 g)
Caña de lomo ibérica Joselito	16,50 (50 g)

### **Nuestras conservas Bobo Pulpín**

Berberechos al natural	10
Mejillones en escabeche	7
Navajas en aceite de oliva	10
Sardinillas en aceite de oliva	7
Ventresca de atún en aceite de oliva	9
Zamburiñas al natural	8
Pan con tomate Roseta	2,50

**Las**   
**tapas del**  
**Colmado**

Patatas chips La Cala Albert Adrià 2,50

Aceitunas rellenas de anchoa La Cala Albert Adrià 3,90

Almendras fritas a la andaluza 4,90

Boquerón en vinagre elaborado en casa 2 (2uds.)

Anchoa del Cantábrico Lolín 00 2,90 (ud.)

Montadito de anchoa y mató de yogur

a la albahaca 3,30

*Pan de agua al aceite de oliva, con anchoa, mató de yogur, cherries secos y albahaca fresca*

Montadito de bacalao desmigado 3,30

*Pan de agua al aceite de oliva, con pimientos escalivados, salpicón de pimiento rojo, pimiento amarillo, cebolla morada y escarola; con aceite de aceituna negra*

Montadito de ensaladilla de cangrejo de mar 3,95

*Pan de agua al aceite de oliva, con una ensaladilla de huevo, carne de buey y patata al caliu, salsa rosa,*

Croqueta de jamón ibérico 2,10

Gofre italiano 5,50

*trufado relleno de tomate seco Roseta, queso havarti y albahaca*

Empanada criolla de cochinito ligeramente

picante 5,50

Quesadilla de huitlacoche 5,50

Queso payoyo 9,25

Jamón ibérico de bellota El Romero 16,50 (50 g)

*cortado al momento por nuestro jamonero*

Coppa ibérica Joselito 16,50 (50 g)

Caña de lomo ibérico Joselito 16,50 (50 g)

Tomate rosa de Barbastro 9

*con ventresca de atún y cebolla cop de puny*

Ensalada de burrata 9

*con tomate Roseta seco, pesto fino de rúcula, anchoas y nueces*

Ensaladilla de patata 6,50

*al caliu con salsa rosa, atún y salpicón de verduras en vinagre*

Vasito de gazpacho 2,10

*con granizado de sandía*

**Nuestras conservas Bobo Pulpín**

*Berberechos al natural 10*

*Mejillones en escabeche 7*

*Navajas en aceite de oliva 10*

*Sardinillas en aceite de oliva 7*

*Ventresca de atún en aceite 9*

*Zamburiñas al natural 8*

**Las**   
**tapas de**  
**la cocina**

Ostra al natural 3,00

Patatas Bellavista 5,50

*Mayonesa de ají amarillo, cebolla morada, pimiento rojo, pimiento verde, cebollino, cilantro fresco y aceite de oliva negra*

Huevos rancheros 8,75

*con pisto de ibéricos en seta portobello*

Tartar de atún rojo y pescado blanco 17,60

Tataki de atún rojo de almadraba 8,75

*Cocinado a la plancha con el corazón muy poco hecho y aliñado con una vinagreta de soja, ajo y jengibre*

Causa limeña de pulpo y pollo 9,50

*Puré de patata con ají amarillo, jugo de pollo al ajillo y mahonesa de lima con jalapeño y cilantro*

Steak tartar de vaca vieja 16,20

*Aliñado con una vinagreta de salsa de soja, mostaza de Dijon, vinagre de arroz y salsa Perrins*

Nuestros yakitoris

*Brocheta de pollo y rape en salsa teriyaki 8,70 (2 ud.)*

*Brocheta de pato Pekín con salsa agri dulce 8,70 (2 ud.)*

Canelón XXL 9,50

*de pollo trufado y foie*

Milanesa de ternera a caballo 14,80

*Solomillo de ternera empanado, relleno de jamón dulce y queso fundido, con salsa de tomate y huevo a baja temperatura empanado*

Rabo de toro a la cordobesa 9,50

*Estofado en un fondo de cebolla, ajos, zanahoria, laurel y pimienta negra con base de vino fino*

Fritura andaluza 13,90

*de tacos de merluza marinada con especias japonesas y calamares*

### CARNES A LA BRASA JOSPER

Pluma de ibérico 15,10

Solomillo de ternera 17,90

Lomo alto de vaca vieja 27,40 (para 2 personas)

*Todas nuestras carnes están cocinadas en brasa Jospers y acompañadas de patatas fritas caseras*

Servicio de pan

Pan sin gluten 1,20 (ud.)

Panecillo de pan blanco 4,80 (200 g)

Cesta de panes con tomate para untar 2,50 (p.p)

# Las meriendas en Bellavista

## DULCE

Los untables con tostada 2,50  
*Mantequilla natural*  
*Dulce de leche*  
*Mermelada*

Tartas al corte 5,50

Terrinas de helado artesano Sandro Desii 5,50

*Chocolate con virutas*  
*Kéfir y lima*  
*Mango y pasión*  
*Vainilla mexicana*  
*Sorbete de frambuesa*  
*Sorbete de limón y albahaca*

Postres con dulce de leche Mardel 5,50  
*Tiramisú en copa*  
*Arroz con leche*  
*Fudge de chocolate*

Postres para compartir 9,50

*Lemon pie*  
*Jamboree*



### Servicio de pan

Pan sin gluten 1,20 (ud.)  
Panecillo de pan blanco 4,80 (200 g)  
Cesta de panes con  
tomate para untar 2,50 (p.p)

## SALADO

### Nuestras conservas

*Berberechos al natural* 10  
*Mejillones en escabeche* 7  
*Navajas en aceite de oliva* 10  
*Sardinillas en aceite de oliva* 7  
*Ventresca de atún en aceite* 9  
*Zamburiñas al natural* 9

### Los embutidos al corte

*Jamón de bellota* 16,50 (50 g)  
*Chorizo ibérico* 9 (50 g)  
*Salchichón trufado* 9 (50 g)

### Las torradas untadas con tomate

*Tortilla francesa* 5,50  
*Chorizo ibérico* 7  
*Jamón de bellota* 9  
*Salchichón trufado* 9  
*Presa ibérica* 9  
*Queso payoyo* 5,50

### El colmado

*Patatas chips La Cala Albert Adriá* 2,50  
*Aceitunas rellenas de anchoa*  
*La Cala Albert Adriá* 3,90  
*Almendras fritas a la andaluza* 4,90  
*Boquerones en vinagre* 2,00 (2 u.)  
*Anchoas del Cantábrico* 2,90 (u.)

*Caña de lomo Joselito* 12,50 (50 g)  
*Coppa de Ibérico Joselito* 16,50  
*Queso payoyo* 9,25

### Nuestras cinco maravillas

*Croquetas de jamón* 2,10  
*Patatas Bellavista* 5,50  
*Empanada criolla* 5,50  
*Quesadilla de huitlacoche* 5,50  
*Milanesa de ternera a caballo* 14,50

# El lado más dulce de Bellavista

Todos nuestros postres son caseros



**Postres elaborados con dulce de leche Mardel 5,50**

*Tiramisú en copa*  
*Arroz con leche*  
*Fudge de chocolate*

**Postres de fruta 5,50**

*Piña, coco y lima*  
*Cerezas e hibiscus*  
*Fresas con nata*  
*Melocotón de viña, sangría y merengue*

**Postres para compartir 9,50**

*Lemon pie*  
*Jamboree*

**Tarrinas de helado artesano**

**Sandro Desii 5,50**

*Chocolate con virutas*  
*Kéfir y lima*  
*Mango y pasión*