

Entrants freds

Ostra especial Gouthier N°2
(Marennes-Oléron)

al natural 3,90

amb ponzu i caviar de salmó 4,50

Amanida de burrata amb tomàquet 9

amb pesto de ruca, vinagreta de nous, anxoves i escalunya

Amanida mimosa de bou de mar 11,25

amb patata rostida, salsa rosa i ou cuit

Amanida de verds 8,50

Enciams i verdures a la brasa amanides amb una vinagreta de festucs

Gaspatxo de síndria 8,50

amb una mica de cogombre d'Almeria, ceba i tomàquet pera

Caneló fred de carbassó i albergínia 9,70

Albergínia escalivada a la brasa, adobada amb oli d'oliva i kimchi i embolicada en fines làmines de carbassó

Ceviche de corbina 14,50

Corbina marinada amb una salsa molt fina de llima, mango i fruita de la passió; acompanyada amb blat de moro cuit, puré de moniato i blat de moro cruixent

Tonyina vermella en tartar 17,60

Amanit amb una vinagreta de salsa de soia, mostassa de Dijon, mirin, vinagre d'arròs i salsa Perrins; acompanyat amb pa torrat

Carpaccio de gambes de Palamós 15,80

Al natural amb all negre, el suc del seu cap i oli d'all

Tartaleta de bou de mar i alvocat 15,50

Bou de mar cuit i net d'espines, amanit a la tàrtara, servit sobre un cruixent pasta, sota un carpaccio d'alvocat al natural banyat en aguachile de poma, xili de Jalapa vermell i coriandre fresc

Steak tartar de filet de vedella 16,20

Amb una vinagreta de salsa de soia, mostassa de Dijon, vinagre d'arròs i Perrins

Entrants calents

Yakitori de pollastre i

rap amb salsa teriyaki 8,70 (2 un.)

Broqueta a la brasa lacada amb salsa de soia, sucre i mel

Yakitori d'ànec a la pequinesa 8,70 (2 un.)

Broqueta d'ànec lacat amb salsa agredolça

Causa de Lima de pollastre

confitat i pop fregit 9,50

Puré de patata amb xili groc, suc de pollastre amb allada i maionesa de llima amb xili de Jalapa i coriandre

Mandonguilles de sípia amb la tinta 16,50

Estofades amb molta ceba i amb la seva pròpia tinta, aromatitzades amb ajoceite de safrà i acompanyades de fabetes blanques minis amb brots tendres de pèsol

Servei de pa

Pa sense gluten 1,20 (u.)

Panet de pa blanc 4,80 (200 g)

Cistella de pans amb tomàquet per untar 2,50 (p.p)



Arrossos



T'aconsellem encarregar-los prèviament en la teva propera visita

Arròs de l'hortenc 18,30 la ració (per persona)

Només amb verdures naturals. Notareu lleugers tocs caramel·litzats aportats per la ceba i el pebrot rostits a la brasa Jospers

Mínim 2 persones. 30 minuts

El nostre arròs a banda 21,60 la ració

Amb el peix net sense espines i el marisc pelat

Mínim 2 persones. 30 minuts

Fideus rossejats 21 la ració

Fideus fins daurats i el marisc pelat

Mínim 2 persones

Peixos

Roger de roca embolicat en cruixent pell de pa 15,60

Acompanyat de verdures de temporada i una crema de xili groc, lleugerament picant.

Tataki de tonyina vermella d'almadrava 19,35

Cuinat a la planxa amb el centre molt poc fet i amanit amb una vinagreta de soia i gingebre

Lluç de pinxo a la taronja 17,60

Estofat en salsa de taronja a l'aigua de la flor de taronger i oli d'oliva verge, cítrics al natural, ametlles tendres i herbes aromàtiques

Rap negre amb vinagreta de suquet 18,90

Cua cuinada a la brasa Jospers amb un brou curt de peix i marisc, servit amb patates al caliu i tomàquets secs

Carns a la brasa de Jospers

Magret d'ànec, blat de moro i coriandre 14,50

Lacat amb salsa barbacoa i acompanyat d'una amanida tèbia de quinoa, coriandre fresc i panotxa natural

Ploma d'ibèric marinada a la japonesa 16,70

Lleugerament marinada amb espècies japoneses, tallada molt fina, acompanyada amb un ragú de bolets de temporada.

Llom alt de vedella 37,40 (per 2 persones)

Tall fi, salsa de tòfones i oporto amb amanida tèbia de patates al pesto

Filet de vaca vella 18,70

Amb guacamole fet a casa, ceba morada en vinagre, brots de mostassa, mojo de comí i crema de formatge

Carta d'al·lèrgens disponible. Consulti al nostre personal de sala.



Pica-pica

- Patates xips La Cala Albert Adrià 2,50
- Olives farcides d'anxova La Cala Albert Adrià 3,90
- Ametlles fregides a l'andalusa 4,90
- Seitons en vinagre elaborat a casa 2,00 (2 u.)
- Anxova del Cantàbric Lolín 00 2,90 (u.)
- Croqueta de pernil ibèric 2,10
- Patates Bellavista 5,50
- Gotet de gaspatxo amb granissat de síndria 2,10
- Barqueta d'anxova i mató de iogurt a l'alfàbrega 3,30
- Barqueta de bacallà esqueixat 3,30
- Barqueta d'ensalada russa de cranc de mar 3,95
- Pernil ibèric de gla El Romero 16,50 (50 g)
- Coppa ibèrica Joselito 16,50 (50 g)
- Canya de llom ibèric Joselito 16,50 (50 g)

Les nostres conserves Bobo Pulpín

- Escopinyes al natural 10
- Musclos en escabetx 7
- Navalles en oli d'oliva 10
- Sardinetes en oli d'oliva 7
- Ventresca de tonyina en oli d'oliva 9
- Petxina variada (zamburiñas) al natural 8
- Pa amb tomàquet Roseta 2,5

Les tapes del Colmado

- Patates xips La Cala Albert Adrià 2,50
- Olives farcides d'anxova La Cala Albert Adrià 3,90
- Ametlles fregides a l'andalusa 4,90
- Seitons en vinagre elaborat a casa 2 (2 u.)
- Anxova del Cantàbric Lolín 00 2,90 (u.)
- Barqueta d'anxova i mató de iogurt a l'alfàbrega 3,30
Pa d'aigua a l'oli d'oliva, amb anxova, mató de iogurt, cherries secs i alfàbrega fresca
- Barqueta de bacallà esqueixat 3,30
Pa d'aigua a l'oli d'oliva, amb pebrots escalivats, amanida de pebrot vermell, pebrot groc, ceba morada i escarola; amb oli d'oliva negra
- Barqueta d'ensalada russa de cranc de mar 3,95
Pa d'aigua a l'oli d'oliva, amb una ensalada russa d'ou, carn de bou i patata al caliu, salsa rosa, caviaroli d'alfàbrega i ous de truita de riu
- Croqueta de pernil ibèric 2,10
- Gofre italià 5,50
trufat farcit de tomàquet sec Roseta, formatge havarti i alfàbrega
- Empanada criolla de garrí lleugerament picant 5,50
- Quesadilla de huitlacoche 5,50
- Formatge payoyo 9,25
- Pernil ibèric de gla El Romero 16,50 (50 g)
tallat al moment pel nostre mestre perniler
- Coppa ibèrica Joselito 16,50 (50 g)
- Canya de llom ibèric Joselito 16,50 (50 g)
- Tomàquet rosa de Barbastro 9
amb ventresca de tonyina i ceba cop de puny
- Amanida de burrata 9
amb tomàquet Roseta sec, pesto fi de ruca, anxoves i nous
- Ensalada russa de patata 6,50
al caliu amb salsa rosa, tonyina i amanida de verdures en vinagre
- Gotet de gaspatxo 2,10
amb granissat de síndria
- Les nostres conserves Bobo Pulpín**
- Escopinyes al natural 10*
- Musclos en escabetx 7*
- Navalles en oli d'oliva 10*
- Sardinetes en oli d'oliva 7*
- Ventresca de tonyina en oli d'oliva 9*
- Petxina variada (zamburiñas) al natural 8*

Les 
tapes de
la cuina

Ostra al natural 3,90

Patates Bellavista 5,50

Maionesa de xili groc, ceba morada, pebrot vermell, pebrot verd, cibulet, coriandre fresc i oli d'oliva negra

Ous a la ranxera 8,75

amb pisto d'ibèrics en bolet portobello

Tartar de tonyina vermella i peix blanc 17,60

Tataki de tonyina vermella d'almadrava 8,75

Cuinat a la planxa amb el centre molt poc fet i amanit amb una vinagreta de soia, all i gingebre

Causa de Lima de pop i pollastre 9,50

Puré de patata amb xili groc, suc de pollastre amb allada i maionesa de llima amb xili de Jalapa i coriandre

Steak tartar de vaca vella 16,20

Amanit amb una vinagreta de salsa de soia, mostassa de Dijon, vinagre d'arròs i salsa Perrins

Els nostres yakitoris

Broqueta de pollastre i rap lacada amb salsa teriyaki 8,70 (2 u.)

Broqueta d'ànec a la pequinesa 8,70 (2 u.)

Caneló XXL 9,50

de pollastre amb tòfona i foie

Milanesa de ternera a caballo 14,80

Filet de vedella empanat, farcit de pernil dolç i formatge fos, amb salsa de tomàquet i ou a baixa temperatura empanat

Cua de toro a la cordovesa 9,50

Estofat en un fons de ceba, alls, pastanaga, llorer i pebre negre amb base de vi fi xerès.

Fritada andalusa 13,90

de daus de lluç marinat amb espècies japoneses i calamars

CARNS A LA BRASA JOSPER

Ploma d'ibèric 15,10

Filet de vedella 17,90

Llom alt de vaca vella 27,40 (per a 2 persones)

Totes les nostres carns estan cuinades en brasa Josper i acompanyades de patates fregides casolanes

Servei de pa

Pa sense gluten 1,20 (u.)

Panet de pa blanc 4,80 (200 g)

Cistella de pans amb tomàquet per untar 2,50 (p.p)

Els berenars a Bellavista

DOLÇ

Per untar 2,50

Mantega natural

Almívar de llet

Melmelada

Pastissos al tall 5,50

Terrines de gelat artesà Sandro Dessi 5,50

Xocolata amb encenalls

Quefir i llima

Mango i passió

Vainilla mexicana

Sorbet de gerd

Sorbet de llimona i alfàbrega

SALAT

Les nostres conserves Bobo Pulpín

Escopinyes al natural 10

Musclos en escabetx 7

Navalles en oli d'oliva 10

Sardinetes en oli d'oliva 7

Ventresca de tonyina en oli 9

Petxina variada

(zamburiñas) al natural 9

Les nostres cinc meravelles

Croquetes de pernil 2,10

Patates Bellavista 5,50

Empanada criolla 5,50

Els embotits al tall

Pernil de gla 16,50 (50 g)

Xoriço ibèric 9 (50 g)

Llonganissa trufada 9 (50 g)

Canya de llom Joselito 12,50 (50 g)

Coppa d'Ibèric Joselito 16,50

Formatge payoyo 9,25

Postres elaborades amb almívar de llet Mardel 5,50

Tiramisú en copa

Arròs amb llet

Fudge de xocolata

Postres per compartir 9,50

Lemon pie

Jamboree



Servei de pa

Pa sense gluten 1,20 (ud.)

Panet de pa blanc 4,80 (200 g)

Cistella de pans amb tomàquet per untar 2,50 (p.p)

"El colmado"

Patates xips La Cala Albert Adrià 2,50

Olives farcides d'anxova

La Cala Albert Adrià 3,90

Ametlles fregides a l'andalusa 4,90

Seitons en vinagre 2,00 (2 u.)

Anxova del Cantàbric 2,90 (u.)

Quesadilla de huitlacoche 5,50

Milanesa de vedella "a caballo" 14,50

Les torrades amb tomàquet

Truita francesa 5,50

Xoriço ibèric 7

Pernil de gla 9

Llonganissa trufada 9

Presca ibèrica 9

Formatge payoyo 5,50

El costat més dolç de Bellavista



Totes les nostres postres són casolanes

**Postres elaborades amb almívar
de llet Mardel 5,50**

Tiramisú en copa

Arròs amb llet

Fudge de xocolata

Postres de fruita 5,50

Pinya, coco i llima

Cireres i hibiscus

Maduixes amb nata

Préssec de vinya, sangria i merenga

Postres per compartir 9,50

Lemon pie

Jamboree

Terrines de gelat artesà

Sandro Desii 5,50

Xocolata amb encenalls

Quefir i llima

Mango i passió