

NUESTRA ALACENA

	MEDIA	ENTERA
<i>Jamón Ibérico de Bellota (100gr.)</i>	13	24
<i>Jamón Ibérico de Bellota y Queso Curado de Oveja (200 gr.)</i>		22
<i>Sendra (100 gr.)</i>		11
<i>Mojama de Almadraba "Isla Cristina" (150 gr.)</i>		12
<i>Anchoas de Castro Urdiales (unidad)</i>		3,50

LA PIZARRA DE NUESTRO CHEF

	MEDIA	ENTERA
<i>Tartar, Tataki o Sashimi de Atún Rojo</i>		21
<i>Alcachofas de Temporada Salteadas con Ajitos y Jamón Ibérico</i>		15
<i>Alcachofas de Temporada Confitadas y Crema de Foie</i>		17
<i>Revuelto Bahía</i>		14
<i>Revuelto de Patatas a lo Pobre</i>	7	11
<i>Salteado de Espárragos con Mollejas de Choto</i>		19
<i>Habitas Baby con Taquitos de Jamón Ibérico y Huevos Fritos</i>		16
<i>Ensalada Bahía</i>		12
<i>Ensalada con Queso de Cabra y Frutos Rojos</i>		12
<i>Risotto de Boletus y Foie de Pato</i>		16
<i>Arroz Caldoso con Carabinero (por persona 35 min. aprox.)</i>		25

NUESTRO MARISCO FRESCO

PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL POR EL PESCADO Y MARISCO DEL DÍA

<i>Gamba Blanca Plancha o Cocida (200 gr.)</i>		23
<i>Quisquilla de Motril (200 gr.)</i>		26
<i>Cigala a la Plancha o Cocida (100 gr.)</i>		10
<i>Carabinero a la Plancha (100 gr.)</i>		13
<i>Nécora Hembra Cocida Gallega (100 gr.)</i>		8
<i>Ostra Gallega (unidad)</i>		5,20
<i>Ostra Gillardeau nº 2 (unidad)</i>		4,20
<i>Almejas Chirlas al Ajillo (400 gr.)</i>		15
<i>Almejas Gallegas de Carril al Ajillo (400 gr.)</i>		18
<i>Almejas Gallegas de Carril a la Marinera (400 gr.)</i>		19
<i>Carpaccio de Quisquilla de Motril</i>		19
<i>Cañailas (unidad)</i>		3,5
<i>Mejillón Bouchot en Salsa Bahía</i>		13

FRITOS & DELICIOSOS

	MEDIA	ENTERA
<i>Berenjenas Fritas de la Casa</i>	7	11
<i>Degustación de Croquetas Bahía por persona</i> (<i>Carabineros, Gambas Pill-Pill y Boletus</i>)		7
<i>Croquetas de Cocido</i>	7 €	12
<i>Calamar Nacional Frito (500 gr.)</i>		21
<i>Boquerones Fritos</i>	8	13
<i>Boquerones en Adobo</i>	9	14
<i>Huevas Fritas con Mahonesa (250 gr.)</i>	10	16
<i>Sesos Fritos a la Romana</i>		13
<i>Patata Rellena</i>		8
<i>Flamenquín Casero</i>		11
<i>Merluza a la Romana</i>		19
<i>Pez Espada en Adobo</i>	8	13

DEL MAR

	MEDIA	ENTERA
<i>Calamar Nacional Plancha (500 gr.)</i>		21
<i>Pulpo a la Gallega</i>		22
<i>Pulpo a la Brasa sobre Parmentier</i>		22
<i>Huevas Cocidas con Mahonesa (250 gr.)</i>	10	16
<i>Ventresca de Atún Rojo Plancha (250 gr.)</i>		23
<i>Kokotxas de Merluza al Pill-Pill (200 gr.)</i>		28
<i>Merluza a la Plancha (300 gr.)</i>		19
<i>Merluza a la Marinera (300 gr.)</i>		21
<i>Cogote de Merluza con Ajitos Salteados (400 gr.)</i>		24
<i>Bacalao al Pill-Pill o a la Jaenera (300 gr.)</i>		19

DE LA TIERRA

<i>Entrecot de Vaca Premium Madurada 30 días aprox. a la Brasa (300 gr.)</i>		25
<i>Entrecot de Vaca Premium Madurada 30 días aprox. a la Brasa (500 gr.)</i>		37
<i>Solomillo de Vaca Premium a la Brasa</i>		25
<i>Solomillo de Vaca Premium a la Brasa con Foie</i>		28
<i>Presa Ibérica de Bellota a la Brasa</i>		22
<i>Solomillo de Bellota al Jerez</i>		17
<i>Chuletillas de Choto al Estilo Jaén</i>		19
<i>Paletilla de Choto al Horno</i>		27
<i>Cochinillo Segoviano al Horno (Jamoncito o Costillar)</i>		23
<i>Riñones de Choto al Jerez</i>		19
<i>Riñones de Choto a la Plancha</i>		17
<i>Blanquillas de Choto a la Plancha</i>		18
<i>Blanquillas de Choto al Ajillo</i>		19
<i>Sesos al Pill-Pill</i>		13

DULCE & CASERO

ENTERA

Tarta de Queso con Salsa de Frutos Rojos

6,00

Coulant de Chocolate Negro con Helado

6,00

Arroz con Leche

5,00

Leche Frita

5,00

Torrija Caramelizada y Helado

6,00

Gachas con Miel de Caldera

5,00

Tulipa de Helado de Turrón

6,50

Sorbete de Limón o Mandarina

5,50

Tarta de Tres Chocolates

6,50

PARA LOS MÁS PEQUES

Fingers de Pollo con Patatas Fritas

9

Croquetas de Cocido

7

Flamenquín Casero

11

NUESTRA COCINA ESTÁ BASADA EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE NUESTRA TIERRA Y EN LOS MEJORES PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA.

SEGÚN RGTO 1169/2011 ESTE ESTABLECIMIENTO CUENTA CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITA INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. PRECIOS CON IVA INCLUIDO.



www.restaurantebahijaen.com

¡SÍGUENOS!  