

## 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>		12
<i>Mojama de Almadraba "Isla Cristina" (150 gr.)</i>		14
<i>Anchoas de Castro Urdiales (unidad)</i>		3,5

## 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 (100 gr.)</i>		13
<i>Carabinero a la Plancha (100 gr.)</i>		14
<i>Ostra Gallega (unidad)</i>		6
<i>Ostra Gillardeau nº 2 (unidad)</i>		4,5
<i>Almejas Chirlas al Ajillo (400 gr.)</i>		15
<i>Almejas Gallegas de Carril al Ajillo (400 gr.)</i>		22
<i>Cañailas de Isla Cristina (unidad)</i>		4

## LA PIZARRA DE NUESTRO CHEF

	ENTERA
<i>Carpaccio de Quisquillas de Motril</i>	19
<i>Tartar de Ventresca de Atún Rojo</i>	24
<i>Alcachofas de Temporada con Ajitos y Jamón Ibérico</i>	15
<i>Alcachofas de Temporada con Crema de Foie</i>	17
<i>Blanquillas de Choto al Ajillo</i>	19
<i>Riñones a la Plancha</i>	17
<i>Arroz Caldoso con Carabineros</i>	25
<i>Solomillo de Bellota al Jerez</i>	17
<i>Chuletillas de Choto a Baja Temperatura con su Ajoatao</i>	19

## NUESTROS ENTRANTES MARCA DE LA CASA

	MEDIA	ENTERA
<i>Ensaladilla de Quisquillas</i>	8	14
<i>Ensalada de Burrata</i>		12
<i>Huevas Cocidas con Mayonesa</i>	10	16
<i>Berenjenas Fritas de la Casa</i>	7	11
<i>Degustación de Croquetas Bahía</i> <i>(carabineros, gambas pill-pill y mejillones en escabeche)</i>		7
<i>Croquetas de Cocido</i>	7	12
<i>Boquerones Fritos</i>	8	13
<i>Boquerones en Adobo</i>	9	14
<i>Sesos Fritos a la Romana</i>		13
<i>Revuelto Bahía</i>		14
<i>Calamaritos Plancha con Ajo, Aceite y Perejil</i>		18
<i>Calamaritos Fritos con Ali-Oli</i>		18

## DEL MAR

<i>Ventresca de Atún Rojo Plancha (250 gr.)</i>		23
<i>Bacalao al Pill-Pill (300 gr.)</i>		19
<i>Pulpo sobre Parmentier y Aceite de Pimentón</i>		23
<i>Corvina con Crema de Espárrago Blanco (200 gr.)</i>		21
<i>Kokotxas de Merluza al Pill-Pill (200 gr.)</i>		28

## DE LA TIERRA

	MEDIA	ENTERA
<i>Entrecot de Vaca Premium Madurada 30 días aprox.-- (300 gr. o 500gr)</i>	25	37
<i>Solomillo de Vaca Premium</i>		25
<i>Presa Ibérica de Bellota</i>		22
<i>Paletilla de Choto al Horno</i>		27
<i>Cochinillo Segoviano al Horno (Jamoncito o Costillar)</i>		23

## DULCE & CASERO

ENTERA

*Tarta de Queso con Salsa de Frutos Rojos*

6

*Coulant de Chocolate Negro con Helado*

6

*Arroz con Leche Frita*

5,5

*Torrija Caramelizada con Helado*

6,5

*Tarta de Tres Chocolates*

6,5

*Tulipa de Helado de Turrón o Violetas*

6,5

*Sorbete de Limón o Mandarina*

5,5

## PARA LOS MÁS PEQUES

*Pollo Empanado con Patatas Fritas*

9

*Croquetas de Cocido*

12

*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.restaurantebahiajaen.com](http://www.restaurantebahiajaen.com)

¡SÍGUENOS!  