

APERITIVOS

- Pan con aceitunas aliñadas y alioli. (P.p.) **2.95€**
- Ración de pan tostado con tomate, aceite de oliva y cristales de sal. **3.95€**

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

- Hummus con crudités y pan artesano. **8.95€**
- Ensalada mixta, la clásica, con lechuga, tomate, cebolleta, huevo duro, espárragos, aceitunas y bonito del norte. **11.95€**
- Ensalada de queso de cabra, pera, nueces y aliño miel y mostaza. **12.95€**
- Ensaladilla rusa cremosa con bonito del norte. **13.95€**
- Ensalada de burrata con tomates braseados y pesto de albahaca. **15.95€**

ENTRANTES CALIENTES

- Patatas bravas, las clásicas con su salsa y alioli. **7.95€**
- Croquetas de jamón ibérico (6 unidades). **8.95€**
- Pimientos verdes del país (temporada). **10.95€**
- Sopa de pescado tradicional. **12.95€**
- Parrillada de verduras con salsa romesco y lascas de parmesano. **12.95€**
- Huevos rotos con chips caseras y jamón ibérico. **13.95€**
- Coquinas al ajillo (temporada). **13.95€**
- Mejillones al vapor o con salsa de tomate picante (temporada). **13.95€**
- Puntillas de calamar crujientes con salsa tártara. **14.95€**
- Tempura de langostinos con salsa cremosa picante. **15.95€**
- Fritura variada (para compartir): calamares, chopitos, gamba blanca y pescados de temporada. **19.95€**

IVA Incluido | Servicio de pan 1,5 euros
Informen a nuestro personal de posibles alergias

CASA BASSA

ARROCES DE AUTOR

(mín. 2, máx. 10 comensales) (PVP por persona) (tiempo de espera aprox.: 30 min.)

- Arroz meloso de carrilleras de ternera guisadas con calabaza asada. **17.95€**
- Arroz de pato y foie (seco o meloso). **20.95€**
- Paella de presa ibérica a la brasa con ajetes tiernos. **23.95€**
- Arroz a banda con fritura de rape y katsubushi. **23.95€**
- Paella de pulpo braseado con gamba roja y alioli de limón. **24.95€**
- Arroz rojo de carabineros. **27.95€**

ARROCES TRADICIONALES

(mín. 2, máx. 10 comensales) (PVP por persona) (tiempo de espera aprox.: 30 min.)

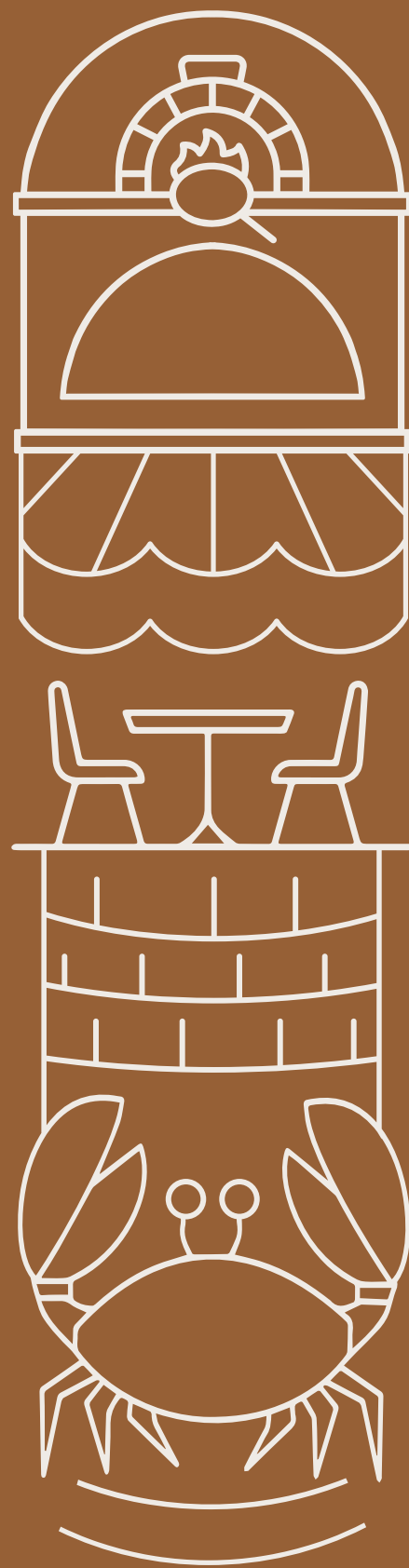
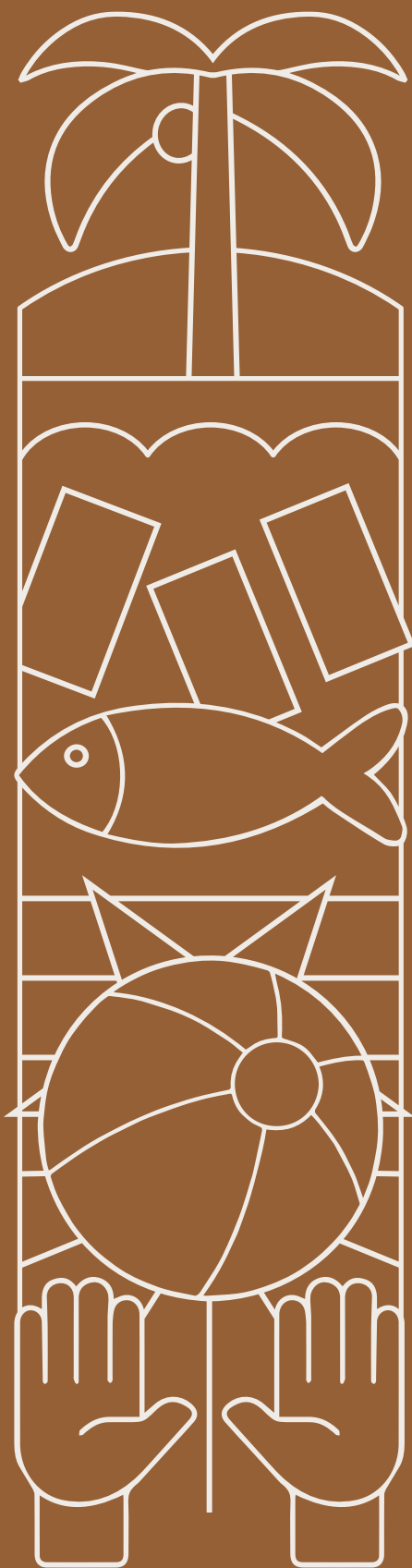
- Paella de verduras km 0. **15.95€**
- Paella Valenciana. **16.95€**
- Paella mixta tot pelat. **17.95€**
- Arroz negro con puntillas de calamar y ajos tiernos. **17.95€**
- Fideuá negra con puntillas de calamar y ajos tiernos. **17.95€**
- Arroz del senyoret. **19.95€**
- Fideuá de marisco. **19.95€**
- Paella de marisco (seco o caldoso). **20.95€**
- Paella de bogavante (seco o caldoso). **26.95€**

PESCADOS

- Salmón a la brasa sobre verduras y aliño mediterráneo. **18.95€**
- Merluza rebozada con patatas fritas y pimientos rojos asados. **18.95€**
- Lomo de bacalao con verduras de temporada y romesco. **19.95€**
- Pulpo a la brasa con patatas revolconas y aceite de pimentón de la Vera. **19.95€**
- Calamar a la brasa sobre patata panadera con refrito de ajo y alioli. **22.95€**
- Lomo de lubina sobre patatas panadera, bimi, tomates asados y refrito. **24.95€**

GUISOS Y CARNES A LA BRASA

- Pollo marinado con patatas salteadas y verduras. **14.95€**
- Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto. **17.95€**
- Entrecot de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados. **21.95€**
- Presa ibérica con parmentier de patata y salsa de hongos. **21.95€**
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados. **23.95€**
- Parrillada para dos (entrecot, presa ibérica, pollo marinado, chistorra, morcilla y patatas fritas). **44.95€**
- Chuleta de vaca (1 kg aprox.) con patatas fritas y pimientos rojos asados. **68.95€**



NUESTRA CARTA