

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

- Salmorejo con tacos de jamón y huevo rallado **8.55€**
- 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 de miel y mostaza **12.95€**
- Ensaladilla rusa cremosa con bonito del norte **13.95€**
- Bol de tomates de huerta con ventresca de atún y aros de cebolleta **15.95€**
- Ensalada de burrata con tomates braseados y pesto de albahaca **16.95€**
- Paleta ibérica de bellota con pan tostado y tomate rallado **24.95€**

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€**
- Parrillada de verduras con salsa romesco y lascas de parmesano **13.95€**
- Coquinas al ajillo (temporada) **14.95€**
- Huevos rotos con chips caseras y jamón ibérico **14.95€**
- Mejillones al vapor o con salsa de tomate picante (temporada) **14.95€**
- Puntillas de calamar crujientes con salsa tártara **15.95€**
- Tempura de langostinos con salsa cremosa picante **15.95€**
- Zamburiñas a la brasa con su refrito (6 unidades) **17.95€**
- Fritura variada (para compartir): chopitos, calamares, anchoas y pescados de temporada **23.95€**

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 **18.95€**
- Arroz de pato y foie (seco o meloso) **20.95€**
- Arroz a banda con fritura de rape y katsubushi **23.95€**
- Paella de pulpo braseado con gamba roja y alioli de limón **24.95€**
- Paella de presa ibérica a la brasa con ajetes tiernos **25.95€**
- Arroz rojo de carabineros **28.95€**

ARROCES TRADICIONALES

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

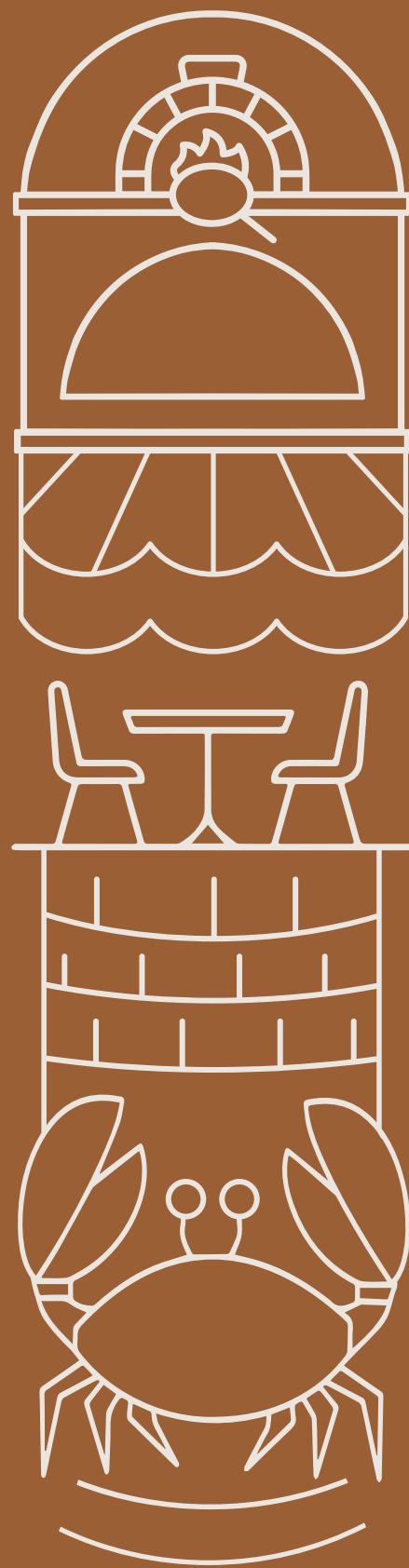
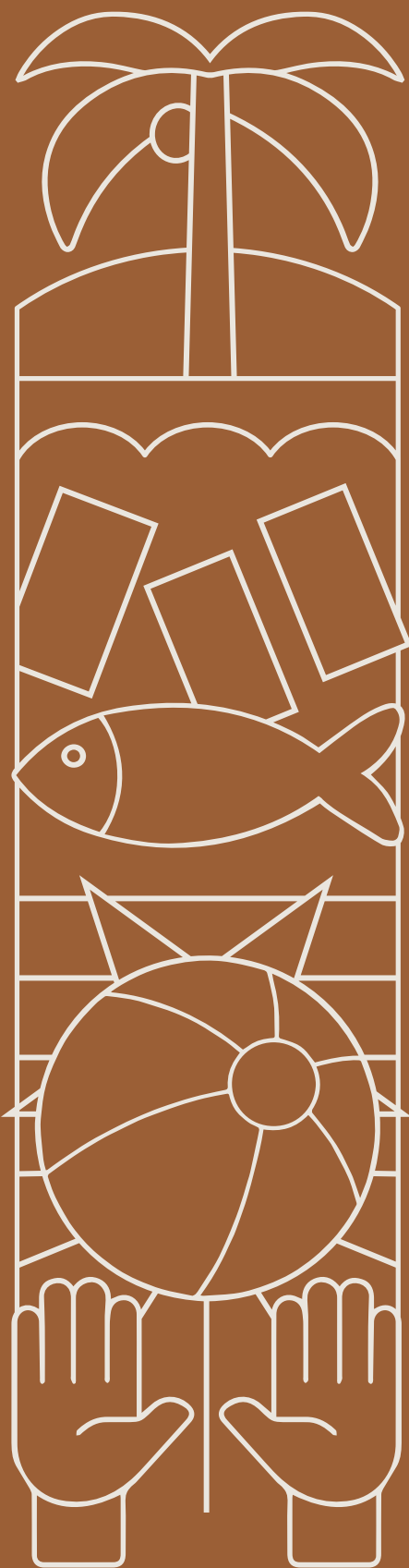
- Paella de verduras km 0 **15.95€**
- Paella Valenciana **16.95€**
- Paella mixta tot pelat **17.95€**
- Arroz negro con puntillas de calamar y ajos tiernos **17.95€**
- Fideuá negra con puntillas de calamar y ajos tiernos **17.95€**
- Arroz del senyoret **19.95€**
- Fideuá de marisco **20.95€**
- Paella de marisco (seco o caldoso) **21.95€**
- Paella de bogavante (seco o caldoso) **27.95€**

PESCADOS

- Merluza rebozada con patatas fritas y pimientos rojos asados **19.95€**
- Salmón a la brasa sobre verduras y aliño mediterráneo **19.95€**
- 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 **20.95€**
- 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 **15.95€**
- Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto **18.95€**
- Entrecot de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados **22.95€**
- Presa ibérica con parmentier de patata y salsa de hongos **22.95€**
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados **24.95€**
- Parrillada para dos (entrecot, presa ibérica, pollo marinado, chistorra, morcilla y patatas fritas) **45.95€**
- Chuleta de vaca (1 kg aprox.) con patatas fritas y pimientos rojos asados **69.95€**



NUESTRA CARTA