70 anys
al vostre costat
i sumant...

Bahia
Restaurant

Fundat al 1954 per l'Agustí i la Camil·la

OBERT TOT L'ANY
www.restaurantbahiatossa.com

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Entrants freds

Amanida de la casa ..... 8,90€
(Enciam, tomata, pastanaga, cogombre, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, col llombarda, olives, tonyina i fruits secs)

Amanida de formatge de cabra ..... 10,10€
(Enciam, pebrot verd, pebrot vermell, pastanaga, cogombre, col llombarda, olives, fruits secs i formatge de cabra)

Amanida de Fabetes amb Pernil Ibèric ..... 14,90€
(Enciam maravilla, tomata, ceba, alvocat, favetes i pernil ibèric)

Amanida de pop a la gallega ..... 16,10€
(Enciam, tomata, pastanaga, cogombre, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, col llombarda, olives, amb un fons de patata i pop a la gallega)

Amanida de tomata i salmó ..... 13,20€
(Tomata, ceba dolça i salmó fumat)

Confit Bahia ..... 14,20€
(Escarola i confitat de cebetes, tomates i bolets amb bacallà esqueixat i romesco)

Gaspatxo Casolà ..... 8,50€
(Només de juny a setembre)

Escalivada Bahia ..... 10,50€
(Pebrot vermell, albergínia, ceba i patata)

Espàrrecs amb maionesa ..... 12,50€

Gemmes d'espàrrecs amb pernil ibèric ..... 17,50€

Meló amb pernil ibèric ..... 17,50€

Pernil ibèric ..... ½ ració 9,00€ 17,50€

Anxoves de Tossa i coca torrada amb tomata ..... 16,50€

Pa ..... 1,60€/ració

Coca de Tossa torrada amb tomata ..... 2,90€/ració

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Entrants calents

Sopa de caldo amb galets ..... 8,80€
(Només de novembre a març)

Sopa de peix ..... 8,80€

Sopa de mero (especialitat) ..... 9,50€

Sardines a la planxa ..... 8,50€

Morralla de Peix ..... 12,50€

Calamars a la romana ..... 16,90€ ½ ració 8,50€

Calamars a l'andalusa ..... 16,90€

Calamars de potera amb ceba i carxofes (especialitat) ..... 16,90€

Pop de la costa a la gallega ..... 17,80€

Calamarsets saltats ..... 24,90€

Sepietes saltades amb all i julivert ..... 19,80€

Musclos a la marinera ..... 10,90€

Brandada de bacallà a l'estil de na Camilla (especialitat) ..... 12,90€

Pebrots farcits de brandada de bacallà (especialitat) ..... 12,90€

Patates braves casolanes ..... 5,60€

Bunyols de bacallà casolans ..... 12,50€ ½ ració 6,50€

Croquetes de rap casolanes ..... 10,20€ ½ ració 6,50€

Croquetes de pollastre casolanes ..... 10,20€ ½ ració 6,50€

Pastís de porros amb salsa rocafort ..... 12,90€

Truita a la francesa ..... 7,80€

Truita a l'espanyola ..... 8,80€

Macarrons a la bolonyesa ..... 8,80€ ½ ració 6,00€

Canelons de carn casolans ..... 12,90€

Canelons de verdura (espinacs i bledes amb panses i pinyons) ..... 12,90€

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Marisc

Ostres vives ..... 4,50€/unitat

"Morralla" Gambes petites de Blanes saltades ..... 18,90€

Gambes de Blanes ..... S/M

"Morralla" Escamarlanets petits de Blanes saltats ..... 18,50€

Escamarlans a la planxa ..... 36,50€

Escopinyes de gallet al vapor ..... 24,50€

Cloïsses gallegues ..... 23,50€
(al vapor o a la marinera)

Navalles 21,50

Llamàntol a la planxa (0,700 kg) ..... 54,50€

Llagosta viva de Tossa ..... S/M

Graellada de peix i marisc ..... 49,50€
(Rap i lluç, 2 escamarlans, gamba de Blanes, gamba llagostinera, 4 musclos, 3 navalles i calamar de potera, tot fet a la planxa)

Sarsuela de peix i marisc (mínim 2 persones) ..... 54,50€/per persona
(rap, lluç, escamarlà, gamba de Blanes, gamba llagostinera, 3 musclos, calamar i sèpia)

Mariscada ..... 78,50€
(1 llamàntol 700gr, 2 escamarlans, 2 gambes mitjanes de Blanes, 4 cloïsses gallegues, 8 escopinyes, 3 navalles)

Caldereta de rap amb llamàntol (mínim 2 persones) ..... 58,50€/per persona
(suquet de llamàntol i rap amb fesols blancs i patates)

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Arrossos

Paella Bahia mixta (mínim 2 persones) ..... 19,50€/per persona

Paella Bahia marinera (mínim 2 persones) .....22,50€/per persona

Paella de marisc amb mig llamàntol (mínim 2 persones) .....32,50€/per persona

Paella Bahia vegetal (mínim 2 persones) ..... 19,50€/per persona

Arròs negre (mínim 2 persones) .....22,50€/per persona

Fideus mariners a la cassola (mínim 2 persones) .....22,50€/per persona

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Peix

Sèpia de costa a la planxa ..... 21,50€

Calamars de potera a la planxa ..... 23,50€

Rapet de Blanes a la planxa ..... 25,90€

Dorada a la planxa ..... 19,50€

Llenguado a la planxa ..... 34,50€

Llenguado a la meunière ..... 36,50€
(mantega i tàperes)

Llenguado Bahia ..... 36,50€
(salsa agredolça amb ametlles)

Calamars farcits amb mandonguilles a l'estil de Tossa ..... 28,50€

Bacallà amb xamfaina ..... 22,50€

Cim i tomba (especialitat/mínim 2 persones) ..... 26,50€/per persona
(de bacallà)

Cim i tomba (especialitat/mínim 2 persones) ..... 33,50€/per persona
(de rapet amb gambetes)

Cim i tomba (especialitat/mínim 2 persones) ..... 37,50€/per persona
(rap i lluç)

Cim i tomba especial (mínim 2 persones) ..... 44,50€/per persona
(rap i lluç, escamarlans i sèpia de costa)

Llobarro a la planxa a l'estil de Santurtzi o a la sal ..... 55,00€/kg

Turbó a la planxa ..... 55,50€/kg

Gall de Sant Pere ..... s/m

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Carns

Mandonguilles amb sèpia (especialitat) ..... 16,50€

Conill amb escamarlans a l'estil de la Camil·la ..... 16,50€

Pollastre amb gambes ..... 15,90€

Palpís de xai (cuixa del xai) a la planxa amb patates ..... 13,90€

Costelles de xai a la planxa amb patates ..... 16,90€

Botifarra casolana amb patates ..... 12,90€

Escalopa amb patates ..... 12,90€
(de porc, de pollastre o de vedella)

Llibrets de pernil dolç i formatge amb patates ..... 13,90€

Bistec de vedella a la planxa amb patates ..... 14,90€

Bistec d'entrecot de Girona a la planxa amb patates ..... 18,50€

Entrecot de Girona a la planxa amb patates ..... 22,50€

Entrecot de Girona al gust amb patates ..... 24,50€
(al rocafort o al pebre verd)

Filet de Girona a la planxa amb patates ..... 28,90€

Filet de Girona al gust amb patates ..... 30,90€
(al rocafort o al pebre verd)

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menú diari

1r a escollir

Amanida de la casa
(Enciam maravilla, tomata, pastanaga, cogombre, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, col llombarda, olives)
Musclos a la marinera a l'estil de na Camilla
Sopa de peix
Gaspatxo (de juny a setembre) / Sopa de caldo amb pasta (de novembre a març)
Sardines de costa a la planxa
Meló o pinya amb pernil de bodega
Canelons casolans de carn o de verdura
Macarrons a la bolonyesa
Pastís de porros amb salsa rocafort
Morralla de peix + 3€
Brandada de bacallà + 3€
Pebrots farcits de brandada de bacallà + 3€ (especialitat)
Escamarlanets petits de Blanes saltejats + 3€

2n a escollir

Paella mixta (mínim 2 persones)
Paella marinera (mínim 2 persones) + 3€/per persona
Fideus a la cassola (mínim 2 persones)
Fideus a la marinera (mínim 2 persones) +3€/ per persona
Mandonguilles amb sèpia (mar i muntanya)
Pollastre amb gambes (mar i muntanya)
Peix del dia (dorada)
Turbó de platja a la planxa + 6€
Escalopa amb patates (porc, pollastre o vedella)
Llibrets de pernil dolç i formatge amb patates
Botifarra casolana amb patates
Bistec de vedella a la planxa amb patates

Postres de la casa

Crema catalana
Flam d'ou amb nata
Gelat vainilla i xocolata
Meló o pinya natural
Mousse de xocolata amb nata
Pastís de poma amb nata

Aigua i vi (blanc, rosat o negre)
Refrescos no inclosos

Sangria de 1L +3€
Sangria de ½L +1,50€
Sangria de Cava 1L +10,50€
Sangria de Cava ½L +6,50€

28,50€/per persona

Els menús no es comparteixen.
Menú de 2 segons suplement de 3€.

IVA del 10% inclòs

No es serveix els dies:
23-24 de juny / 15 d'agost / 26 de desembre
al 6 de gener

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menú Bahia

Coca torrada amb tomata i amanida de la casa

1r a escollir

Brandada de bacallà (especialitat)
Pebrots farcits de brandada de bacallà (especialitat)
Sopa de mero
Escamarlanets o Gambetes de Blanes saltejades
Sepietes saltejades amb all i julivert
Calamars a la romana
Bunyols de bacallà
Morralla de Peix

2n a escollir

Mandonguilles de carn i calamar amb gambes llagostineres a l'estil de Tossa
Cim i tomba de bacallà (mínim 2 persones)
Cim i tomba de rapet i gambetes (mínim 2 persones) + 6,5€/per persona
Paella marinera a l'estil Bahia (mínim 2 persones)
Arròs negre (mínim 2 persones)
Bacallà amb samfaina
Turbó de platja a la planxa
Calamars a la planxa
Rapet de Blanes a la planxa + 5€
Llobarro a la sal (peces per a 2 persones) + 7€/per persona
Conill amb escamarlans a l'estil de na Camilla
Bistec d'entrecot a la planxa amb patates
Palpís de xai (cuixa de xai) a la planxa amb patates

Postres de la casa

Crema catalana
Flam amb nata
Gelat de vainilla i xocolata
Sorbet de llimona
Pinya natural o meló
Iogurt amb compota de poma i salsa de gerds
Mousse de xocolate amb nata
Pastís de la casa

Gelats de la casa

Biscuit amb xocolata calenta + 3,00€
Català (Gelat de turró amb ratafia) + 3,00€

Aigua i Vi

Masia La Sala de Domènech Vidal (DO Penedès) blanc/rosat/negre
o Mont Perdut DO Empordà blanc/rosat/negre
o sangria de vi
Sangria de Cava 1L +8,50€
Sangria de Cava ½L +4,50€

38,50€/per persona

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menú degustació

Menú mínim per 2 persones o per taula completa

Pica-pica

Coca torrada amb tomàquet i anxoves de Tossa
Croquetes variades (de rap, de pollastre i bunyols de bacallà)
Mini brandada de bacallà (especialitat)
Musclos a la marinera a l'estil de na Camilla
Mini Pastís de porros amb salsa rocafort

De 2n plat, a escollir

Calamars farcits a l'estil de Tossa
Cim i tomba de rapet amb gambetes
(especialitat/mínim 2 persones)
Lluç amb cloïsses a l'estil de l'àvia Maria
(mínim 2 persones)
Fideus a la marinera (mínim 2 persones)
Arròs negre (mínim 2 persones)
Llobarro a la sal (peces per a 2 persones)
Llenguado a la planxa, a la meunière o Bahia
(salsa agredolça amb ametlles)
Rapet al Santurce
Entrecot a la planxa o al gust
(salsa de pebre verd o salsa rocafort)

Postres a escollir

Flam Sinatra (Flamejat amb Jack Daniels)
Flam amb gelat de vainilla i nata
Crema Catalana
Pastís de la casa
Maduixes amb suc de taronja,
gelat de vainilla i nata o moscatell
Pinya al Kirsh
Coulant de xocolata amb gelat
de vainilla i nata
Biscuit amb xocolata calenta
Català (Gelat de torró amb ratafia)
Gelat de passes a l'Armanyac

Aigua i vi:

DO Empordà

Tramuntanart
Blanc (garnatxa blanca i 10% muscat)
Rosat (garnatxa negra)
Negre (garnatxa negra, carinyena i cabernet sauvignon)

Collection de Perelada
Blanc (Garnatxa, Sauvignon blanc)

La surreal
(Garnatxa, Sauvignon blanc)

DO Penedès

Masia Freyé Domènech Vidal
Blanc (Parellada i Muscat) o (Xarel·lo i Chardonnay)
Rosat (Syrah i Sumoll)
Negre (Syrah i Tempranillo)

DO Rueda

Baluarte
(Verdejo)

Cavas o sangries

Sangria de cava
Semisec o brut nature

Lacrima Baccus Brut Nature

Castell de Perelada brut reserva Blue

Cava Bahia Montesquius (brut nature)

59,50€/per persona

IVA del 10% inclòs

Els plats indicats tenen el distintiu atorgat per l'Ajuntament de Tossa amb l'intenció de potenciar la cuina tossenca.

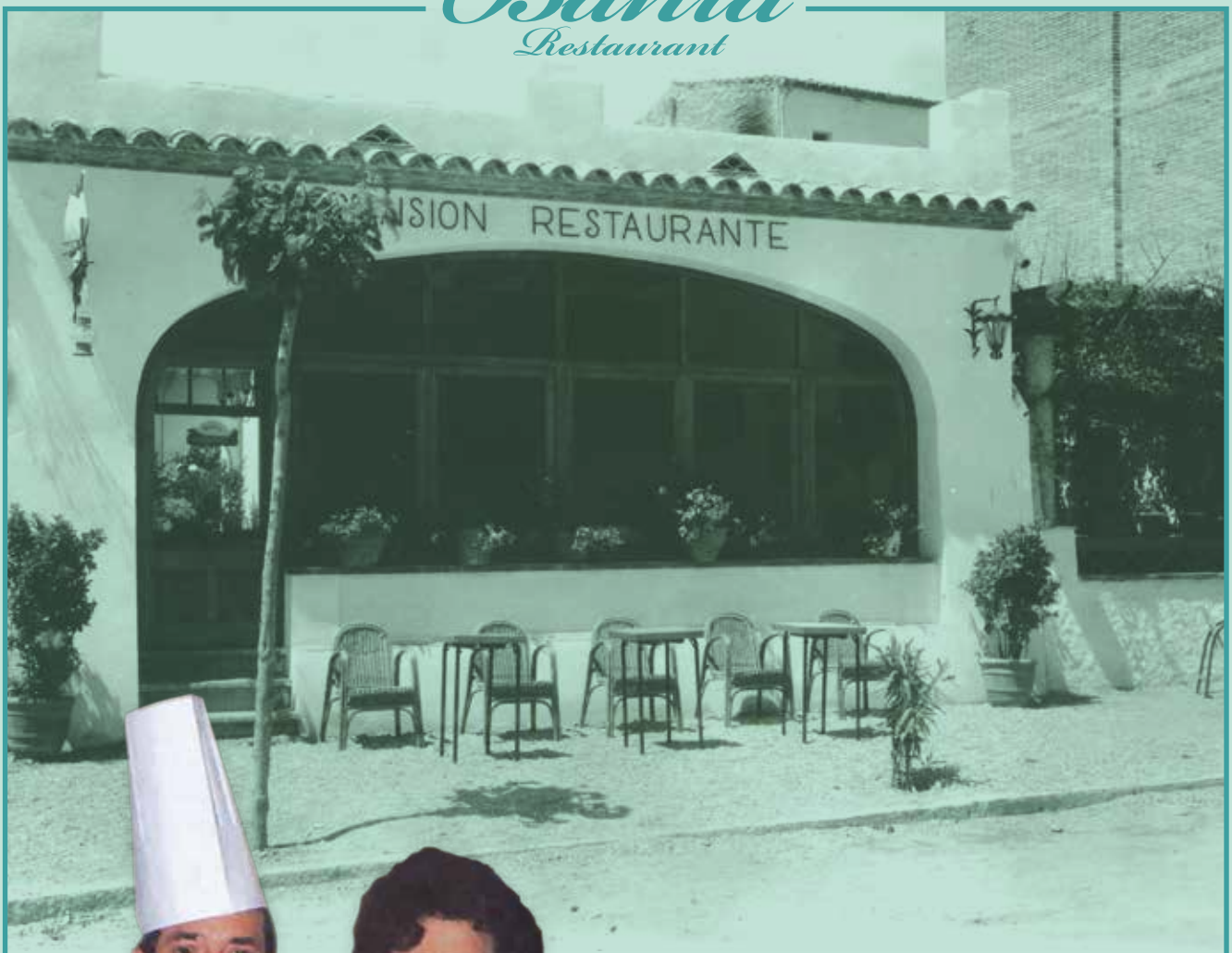
LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Donya Camil·la es la sirena
més gastronòmica de Tossa de Mar

Pilarín

2020

Bahia
Restaurant



Restaurant
Bahia

Fundat el 1954
per Agustí i Camil·la

Camil·la i Josep dos personatges fonamentals de la cuina del Restaurant Bahia.

Gràcies a ells aquí estem amb tots vosaltres.

1988 Edició del llibre
"CAMIL·LA CUINERA DE TOSSA"

2017 Reedició del llibre
"CAMIL·LA CUINERA DE TOSSA"

Tel. 972 34 03 22 · Passeig del Mar, 19 · 17320 Tossa de Mar (Girona)

www.restaurantbahiatossa.com