70 anys
al vostre costat
i sumant...

Bahia

Restaurante

Fundado el 1954 por Agustí y Camil·la

ABIERTO TODO EL AÑO
www.restaurantbahiatossa.com

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Entrantes fríos

Ensalada mixta ..... 8,90€
(lechuga, tomate, zanahoria, pepinillo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, col lombarda, aceitunas, atún y frutos secos)

Ensalada de queso de cabra ..... 10,10€
(lechuga, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, col lombarda, aceitunas, frutos secos y queso de Cabra)

Ensalada de habitas con jamón ibérico ..... 14,90€
(lechuga, tomate, cebolla, aguacate, habitas y jamón iberico)

Ensalada de pulpo ..... 16,10€
(lechuga, zanahoria, tomate, pimiento rojo, pimiento verde, pepinillo, cebolla, col lombarda, aceitunas y pulpo a la gallega con un fondo de patata)

Ensalada de tomate y salmón ..... 13,20€
(tomate, cebolla dulce y salmón ahumado)

Ensalada Bahia ..... 14,20€
(escarola y confitado de cebolletas, tomatitos y setas con "esqueixada" de bacalao)

Gazpacho casero ..... 8,50€
(solo de junio a septiembre)

Escalivada natural ..... 10,50€
(pimiento rojo, berenjena, cebolla y patata)

Espárragos con mayonesa ..... 12,50€

Yemas de espárragos con jamón ibérico ..... 17,50€

Melón con jamón ibérico ..... 17,50€

Jamón ibérico ..... 17,50€ ½ ración 9,00€

Coca tostada con tomate y anchoas de Tossa ..... 16,50€

Pan ..... 1,60€/ración

Coca de Tossa tostada con tomate ..... 2,90€/ración

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Entrantes calientes

Sopa de caldo con pasta casera ..... 8,80€
(solo de noviembre a marzo)

Sopa de pescado..... 8,80€

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

Sardinas a la plancha..... 8,50€

Morralla de pescado ..... 12,50€

Calamares a la romana ..... 16,90€ ½ ración 8,50€

Calamares a la andaluza ..... 16,90€

Calamares salteados con cebolla y alcachofas (especialidad)..... 16,90€

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

Chipirones salteados..... 24,90€

Sepietas salteadas con ajo y perejil ..... 19,80€

Mejillones a la marinera ..... 10,90€

Brandada de bacalao al estilo de Camil·la (especialidad)..... 12,90€

Pimientos rellenos de brandada de bacalao (especialidad)..... 12,90€

Patatas bravas..... 5,60€

Buñuelos de bacalao .....12,50€ ½ ración 6,50€

Croquetas caseras de rape..... 10,20€ ½ ración 6,50€

Croquetas caseras de pollo ..... 10,20€ ½ ración 6,50€

Pastel de puerros con salsa roquefort..... 12,90€

Tortilla a la francesa..... 7,80€

Tortilla a la española..... 8,80€

Macarrones a la boloñesa ..... 8,80€ ½ ración 6,00€

Canelones de caseros de carne .....º12,90€

Canelones de verdura (espinacas y acelgas con pasas y piñones) ..... 12,90€

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Mariscos

Ostras vivas ..... 4,50€/unidad

"Morralla" gambas pequeñas de Blanes salteadas ..... 18,90€

Gambas de Blanes..... Según Mercado

"Morralla" cigalas pequeñas de Blanes salteadas ..... 18,50€

Cigalas a la plancha..... 36,50€

Berberechos al vapor ..... 24,50€

Almejas gallegas ..... 23,50€
(al vapor o a la marinera)

Navajas ..... 21,50€

Bogavante a la plancha (0,700 kg)..... 54,50€

Langosta viva de Tossa ..... Según Mercado

Parrillada de pescado y marisco ..... 49,50€
(rape, merluza, cigala, gamba de Blanes, gamba langostinera, 4 mejillones, 3 navajas y calamar plancha)

Zarzuela de pescado y marisco (mínimo 2 personas).....54,50€/por persona
(rape, merluza, cigala, gamba de Blanes, gamba langostinera, mejillones, calamar y sepia)

Mariscada..... 78,50€
(1 bogavante, 2 cigalas, 2 gambas de Blanes, 4 almejas gallegas, 8 berberechos, 3 navajas)

Caldereta de rape con bogavante (mínimo 2 personas) .....58,50€/por persona
("suquet" de bogavante y rape con judías blancas y patatas)

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Paellas

Paella Bahia mixta (mínimo 2 personas)..... 19,50€/por persona

Paella Bahia de pescado (mínimo 2 personas).....22,50€/por persona

Paella de marisco con medio bogavante (mínimo 2 personas) .....32,50€/por persona

Paella de verduras (mínimo 2 personas)..... 19,50€/por persona

Arroz negro (mínimo 2 personas).....22,50€/por persona

Fideos marineros a la cazuela (mínimo 2 personas).....22,50€/por persona

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Pescado

Sepia de la costa a la plancha ..... 21,50€

Calamares de potera a la plancha ..... 23,50€

Rape de Blanes a la plancha..... 25,90€

Pescado a la plancha..... 19,50€

Lenguado a la plancha..... 34,50€

Lenguado a la "meunière" ..... 36,50€
(salsa con mantequilla y alcaparras)

Lenguado Bahia..... 36,50€
(salsa agridulce con almendras)

Calamares rellenos con albóndigas al estilo de Tossa ..... 28,50€

Bacalao con "xamfaina"..... 22,50€

Cim i tomba (especialidad)(mínimo 2 personas).....26,50€/por persona
(de bacalao)

Cim i tomba (especialidad)(mínimo 2 personas).....33,50€/por persona
(rape con gambitas)

Cim i tomba (especialidad)(mínimo 2 personas)..... 37,50€/por persona
(rape y merluza)

Cim i tomba especial (especialidad)(mínimo 2 personas).....44,50€/por persona
(rape, merluza, cigalas y sepia de la costa)

Lubina al estilo Santurce o a la sal ..... 55,00€/kg

Rodaballo a la plancha..... 55,50€/kg

Gallo de San Pedro ..... s/m

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Carnes

Albóndigas con sepia (especialidad) ..... 16,50€

Conejo con cigalas al estilo de Camil·la ..... 16,50€

Pollo con gambas "Mar y Montaña" ..... 15,90€

Chuletas de pierna de cordero a la plancha con patatas ..... 13,90€

Costillas de cordero a la plancha con patatas ..... 16,90€

Butifarra casera con patatas ..... 12,90€

Escalopa con patatas ..... 12,90€
(de cerdo, de pollo o de ternera)

Libritos de jamón york y queso con patatas ..... 13,90€

Bistec a la plancha con patatas ..... 14,90€

Bistec de entrecot de Girona a la plancha con patatas ..... 18,50€

Entrecot de Girona a la plancha con patatas ..... 22,50€

Entrecot de Girona al gusto con patatas ..... 24,50€
(al roquefort o a la pimienta verde)

Solomillo de Girona a la plancha con patatas ..... 28,90€

Solomillo de Girona al gusto con patatas ..... 30,90€
(al roquefort o a la pimienta verde)

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menú del día

1º a escoger

Ensalada mixta
(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Pepino, Pimiento rojo y verde, Cebolla, Remolacha y Aceitunas)
Mejillones a la marinera al estilo de Camil·la
Sopa de pescado
Gazpacho (de junio a septiembre) / Sopa de caldo con pasta (de noviembre a marzo)
Sardinas de Costa a la plancha
Melón o piña con jamón
Canelones Caseros de carne o de verdura
Macarrones a la boloñesa
Pastel de puerros con salsa roquefort
Murralla de Pescado + 3€
Brandada de bacalao + 3€
Pimientos rellenos de brandada + 3€
Cigalitas de Blanes Salteadas + 3€

2º a escoger

Paella mixta (mínimo 2 personas)
Paella marinera (mínimo 2 personas) + 3€/por persona
Fideos a la cazuela (mínimo 2 personas)
Fideos marineros (mínimo para 2 personas) + 3€/por persona
Albóndigas con sepia (mar y montaña)
Pollo guisado con gambas (mar y montaña)
Pescado del día (dorada)
Rodaballo de playa + 6€
Escalopa con patatas (de cerdo, pollo o ternera)
Libritos de jamón y queso con patatas
Butifarra casera con patatas
Bistec de ternera a la plancha con patatas

Postres de la casa

Crema catalana
Flan de huevo con nata
Helado de vainilla y chocolate
Melón o piña natural
Mousse de chocolate con nata
Pastel de manzana con nata

Agua y vino (blanco, rosado y tinto)
Refrescos no incluidos

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

28,50€

Los menús no se comparten.
Menú de 2 segundos suplemento de 3€.

IVA del 10% incluido

No se sirve los días:
23-24 de junio / 15 de agost / 26 de diciembre
al 6 deenero

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menú Bahia

Coca tostada con tomate y ensalada mixta

1º a escoger

Brandada de bacalao (especialidad)
Pimientos rellenos de bandada (especialidad)
Sopa de mero
Gambitas o Cigalitas de Blanes salteadas (murralla)
Sepietas salteadas con ajo y perejil
Calamares a la romana
Buñuelos de bacalao
Murralla de Pescado

2º a escoger

Albóndigas de calamar con gambas langostineras al estilo de Tossa
Cim y tomba de bacalao (mínimo 2 personas)
Cim y tomba de rape y gambitas de Blanes (mínimo 2 personas) + 6,50€/por persona
Paella marinera al estilo Bahia (mínimo 2 personas)
Arroz negro (mínimo 2 personas)
Bacalao con "xamfaina"
Rodaballo de playa a la plancha
Calamares a la plancha
Rape de Blanes a la plancha + 5,00€
Lubina a la sal (piezas para 2 personas) + 7,00€/por persona
Conejo con cigalas al estilo de Camil·la
Bistec de entrecot a la plancha con patatas
Chuleta de pierna de cordero a la plancha con patatas

Postres de la casa

Crema catalana casera
Flan de huevo con nata
Helado de vainilla y chocolate
Sorbete de limón
Piña natural o melón
Yogur con compota de manzana y salsa de frambuesa
Mousse de chocolate con nata
Pastel casero (manzana o de queso)

Helados caseros

Biscuit con almendras y chocolate caliente + 3€
Català (helado casero de turrón con ratafia) + 3€

Aigua y Vino:

Masia La Sala de Domènech Vidal (DO Penedès) blanco/rosado/tinto
o Mont Perdut DO Empordà blanco/rosado/tinto
o sangría de vino
Sangría de Cava 1L +8,50€
Sangría de Cava 1/2L +4,50€

38,50€

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menú degustación

Menú mínimo para 2 personas o por mesa completa

Pica-pica

Coca tostada con tomate y anchoas de Tossa
Croquetas variadas
(buñuelos de bacalao, croquetas de rape y de pollo caseras)
Mini brandada de bacalao (especialidad)
Mejillones a la marinera al estilo de Camil·la
Mini pastel de puerros con salsa roquefort

De 2º plato, a escoger

Calamares rellenos al estilo de Tossa
Cim y tomba de rape con gambitas de Blanes
(especialidad/mínimo 2 personas)
Merluza con almejas al estilo de la abuela Maria
(mínimo 2 personas)
Fideos marineros (mínimo 2 personas)
Arroz negro (mínimo 2 personas)
Lobarro a la sal (piezas para 2 personas)
Lenguado a la plancha, a la "meunière" o Bahia
(salsa agridulce con almendras)
Rape de Blanes al Santurce
Entrecot a la plancha o al gusto
(salsa de pimienta verde o salsa roquefort)

Postres a escoger

Flan Sinatra (flambeado de Jack Daniels)
Flan casero con nata y helado de vainilla
Crema catalana casera
Pastel de la casa
Fresones con nata y helado de vainilla,
con zumo de naranja o con moscatel
Piña natural al Kirsch (licor incoloro de cerezas)
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Biscuit con chocolate
Català (helado de turrón casero
con licor de ratafia)

Agua y vino:

DO Empordà

Tramuntanart
Blanco (garnacha blanca y 10% muscat)
Rosado (garnacha negra)
Tinto (garnacha negra, cariñena y cabernet sauvignon)

Collection de Perelada
Blanc (Garnatxa, Sauvignon blanc)

DO Penedès

Masia Freyé Domènech Vidal
Blanc (Perellada y Muscat) o (Xarel·lo y Chardonnay)
Rosado (Syrah y Sumoll)
Tinto (Syrah y Tempranillo)

DO Rueda

Baluarte
(Verdejo)

Cavas o Sangrías

Sangría de cava

Lacrima Baccus brut nature

Castell de Perelada brut reserva Blue

Cava Bahia Montesquius (brut nature)

59,50€/por persona

IVA del 10% incluido

Los platos indicados tienen el distintivo otorgado por el Ayuntamiento de Tossa con la intención de potenciar la cocina local.

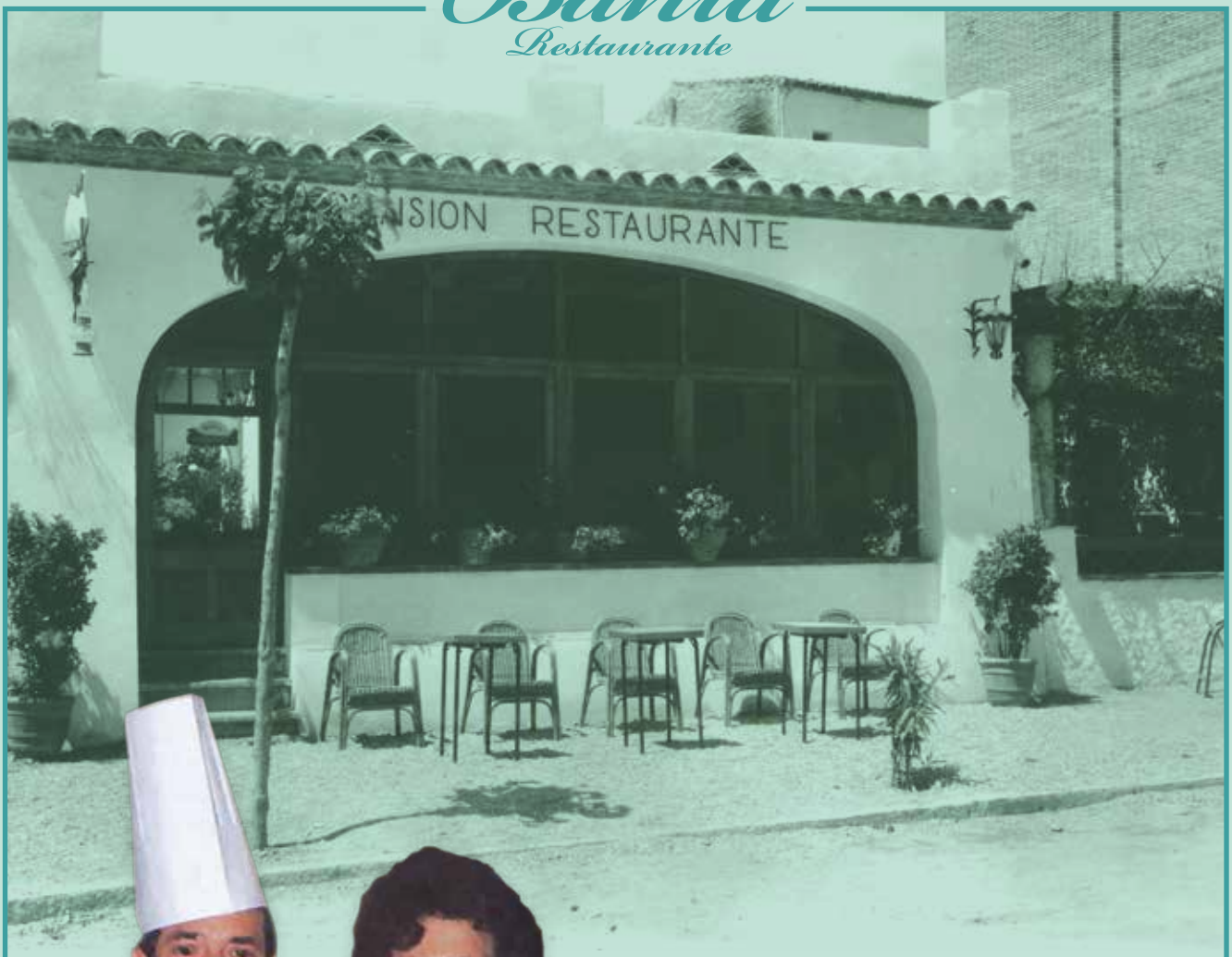
LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

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

Pilarín

2020

Bahia
Restaurante



Restaurante
Bahia

Fundado en 1954
por Agustí i Camil·la

Camil·la y Josep dos personajes fundamentales de la cocina del Restaurant Bahia.

Gracias a ellos aquí estamos con todos vosotros.

1988 Se edita el libro
"CAMIL·LA CUINERA DE TOSSA"

2017 Reedición del libro
"CAMIL·LA CUINERA DE TOSSA"

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

www.restaurantbahiatossa.com