70 anys
al vostre costat
i sumant...

Bahia
Restaurant

Fondée en 1954 par Agustí et Camil·la

OUVERT TOUTE L'ANNEE
www.restaurantbahiatossa.com

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Entrées Froides

Salade Mixte ..... 8,90€
(laitue, Tomate, Carotte, Concombre, Poivron rouge et vert, oignon, Chou rouge, Olives, Thon et Fruits secs)

Salade de Chèvre Chaud ..... 10,10€
(Laitue, Carotte, Poivron rouge et vert, Chou rouge, Olives , Noix et Fromage de Chèvre)

Salade de Fèves au Jambon Ibérique ..... 14,90€
(Laitue, Tomate, oignon, avocat, fèves et Jambon Ibérique)

Salade de Poulpe ..... 16,10€
(Laitue, Carotte, Tomate, Concombre, Poivron rouge et vert, oignon, Chou Rouge, olives et Poulpe a la Galicienne au fond de Pomme de Terre)

Salade de Tomates et Saumon ..... 13,20€
(Tomate, Oignon doux et Saumon Fumé)

Salade Bahia ..... 14,20€
(Laitue friese, Tomates Confites, Oignons confits, Champignons confits et morue crue "esqueixada")

Gazpacho fait maison (seulement de Juin à Septembre) ..... 8,50€
(Soupe aux Tomates, Concombre, Poivron rouge et vert et oignon)

Escalivada "Bahia" ..... 10,50€
(Poivron rouge, Aubergine, Oignon et pomme de terre au four)

Asperges avec Mayonnaise ..... 12,50€

Pointes D'asperges avec Jambon "Iberico" ..... 17,50€

Melon et Jambon de Montagne "Iberico" ..... 17,50€

Jambon de Montagne "Iberico" ..... ½ 9,00€ 17,50€

"Coca" Pain Grillé avec Tomate et Anchois de Tossa ..... 16,50€

Pain ..... 1,60€/portion

"Coca" Pain Grillé avec Tomate ..... 2,90€/portion

Les T.V.A. Comprise

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Entrées Chaudes

Soupe au bouillon ..... 8,80€
(Seulement de Novembre à Mars)

Soupe de Poisson ..... 8,80€

Soupe de Merou (Spécialité) ..... 9,50€

Sardines Grillées ..... 8,50€

Friture de petits poissons ..... 12,50€

Beignets de Calamars (D'encornets) ..... 16,90€ ½ ration 8,50€

Calmars à l'andalouse ..... 16,90€

Calmars sautés aux les oignons nouveaux et artichauts (Spécialité) ..... 16,90€

Poulpe à la Galicienne ..... 17,80€

Petits Calamars Sautées ..... 24,90€

Petites Seiches Sautées ail et persil ..... 19,80€

Moules à la Marinière ..... 10,90€

Brandade de Morue (Spécialité) ..... 12,90€

Poivrons Farcis de Morue (Spécialité) ..... 12,90€

Bravas ..... 5,60€

Beignets de Morue ..... 12,50€ ..... ½ 6,50€

Croquettes de Baudroie (Lotte de Mer) ..... 10,20€ ..... ½ 6,50€

Croquettes de Poulet ..... 10,20€ ..... ½ 6,50€

Mousse des Poireaux avec Sauce Roquefort ..... 12,90€

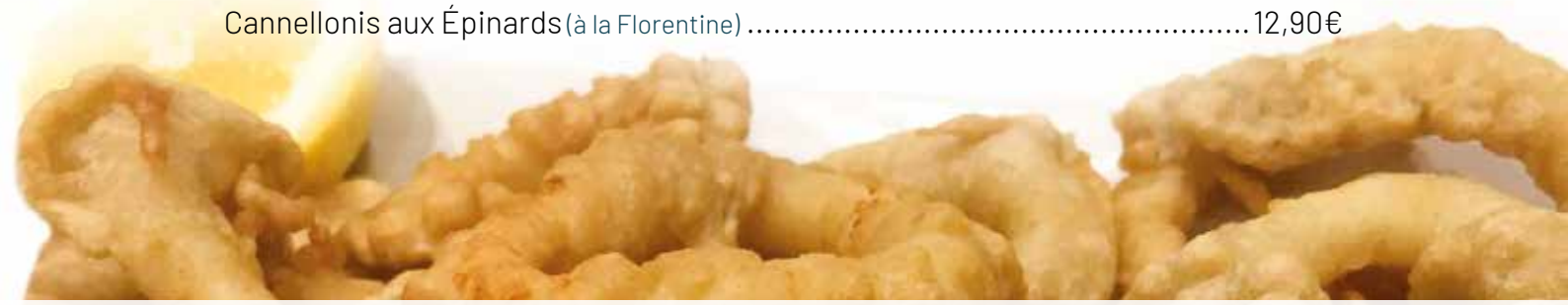
Omelette à la Française ..... 7,80€

Omelette à l'Espagnole ..... 8,80€

Macaroni Bolognese ..... 8,80€ ..... ½ 6,00€

Cannellonis a la Viande ..... 12,90€

Cannellonis aux Épinards (à la Florentine) ..... 12,90€



Les T.V.A. Comprise

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Fruits de Mer

Huîtres ..... 4,50€/Unité

Petites Crevettes de Blanes Sautées ..... 18,90€

Gambas de Blanes grillées ..... S/M

Petites Langoustines de Blanes Sautées ..... 18,50€

Langoustines Grillées ..... 36,50€

Petites Palourdes (Coques) ..... 24,50€

Palourdes (Clovisse) ..... 23,50€
(Cuit à la vapeur ou avec des fruits de mer)

Couteaux de Galice grillés ..... 21,50€

Homard Grillé (700gr.) ..... 54,50€

Langouste de Tossa ..... (Selon le prix du Marche)

Grillade des Poissons et Fruits de Mer ..... 49,50€
(lotte, colin, 1 langoustine,2 gamba,3 Couteaux,4 moules et 1 calamar)

Zarzuela des Poissons et Fruits de Mer (plat minimum pour deux personnes) . 54,50€/par personne
(matelote de lotte, colin, langoustine, gamba, moules, Seiche et calamar)

Plateau de Fruits de Mer et Homard ..... 78,50€
(1 Homard,2 Gambas,2 Langoustines, 3 Couteaux, 8 Petites Palourdes, 4 Palourdes (clovisse))

Marmite de homard avec Baudroie (plat minimum pour deux personnes)..... 58,50€/par personne
(Matelote de Baudroie, homard, pommes de terre et haricots blancs)

Les T.V.A. Comprise

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Plats de Riz

Paella "Bahia" (plat minimum pour deux personnes) ..... 19,50€/par personne

Paella " Bahia" de Poisson (plat minimum pour deux personnes) .....22,50€/par personne

Paella Fruits de Mer avec 1/2 Homard par personne
(plat minimum pour deux personnes) .....32,50€/par personne

Paella " Bahia" aux légumes (plat minimum pour deux personnes)..... 19,50€/par personne

Riz Noir (plat minimum pour deux personnes).....22,50€/par personne

Nouilles Marinières au Jus (plat minimum pour deux personnes) .....22,50€/par personne

Les T.V.A. Comprise

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Plats de Poisson

Seiche Grillée..... 21,50€

Calamars Grillées ..... 23,50€

Baudroie Grillé ..... 25,90€

Poissons Grillées..... 19,50€

Sole Grillée ..... 34,50€

Sole à la Meunière ..... 36,50€
(au Beurre et aux Câpres)

Sole Bahia ..... 34,50€
(Sauce aigre-douce aux amandes)

Calamars Farcis à style "Tossa" ..... 28,50€

Morue à la Ratatouille..... 22,50€

Cim i Tomba de Morue (Spécialité)(Minimum pour 2 Personnes).....26,50€/par personne

Cim i Tomba de Baudroie aux Petites Crevettes (Spécialité) .....33,50€/par personne
(Plat minimun pour deux personnes)

Cim i Tomba (Spécialité)..... 37,50€/par personne
(Matelote de lotte et colin)(Plat minimum pour deux personnes)

Cim i Tomba Spécial (Spécialité).....44,50€/par personne
(Matelote de Baudroie aux Langoustines et seiche)(Plat minimum pour deux personnes)

Bar (Loup de mer) Grillée ou en Croûte de Sel..... 55,00€/kg

Turbot Grillé..... 55,50€/kg

St. Pedro's Grillé..... (Selon le prix du Marche)

Les T.V.A. Comprise

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Plats de Viande

Boulettes de Viande avec Seiches ..... 16,50€

Lapin aux Langoustines ..... 16,50€

Poulet aux Crevettes ..... 15,90€

Gigot d'Agneau Grillée aux Pommes Frites..... 13,90€

Côtelettes de Mouton aux Pommes Frites ..... 16,90€

Botifarra (Saucisse Catalane) Grillée ..... 12,90€

Escalope et Pommes Frites..... 12,90€
(de Porc, Veau ou Poulet)

Échine de Porc Farcie avec des Frites (au fromage et au jambon)..... 13,90€

Steak Grillé avec des Frites ..... 14,90€

Petite Entrecôte Grillée avec des Frites ..... 18,50€

Entrecôte et Pommes Frites avec des Frites..... 22,50€

Entrecôte sauce Roquefort ou Poivre Vert avec des Frites ..... 24,50€

Filet Grillé avec des Frites ..... 28,90€

Filet sauce Roquefort ou Poivre Vert avec des Frites..... 30,90€

Les T.V.A. Comprise

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menu du jour

Le premier plat à choisir

Salade Mixte
(Laitue, tomate, carotte, concombre, poivron rouge et vert, oignon, betterave et olives)
Moules a la Marinière
Soupe de Poisson
Gazpacho (de juin à septembre) / Soupe au bouillon
(Seulement de Novembre à Mars)
Sardines Grillées
Melon et Jambon de Montagne
Cannelloni des Viande ou des Légumes
Macaroni à la Bolognaise
Mousse des Poireaux avec Sauce Roquefort
Brandada de Morue + 3€
Poivrons Farcis de Brandade de Morue + 3€
Petites Langoustines Sautées + 3€
Petit Poisson Frit + 3€

Deuxième plat au Choix

Paella (Minimum pour 2 personnes)
Paella Marinière (Minimum pour 2 Pers.) + 3€/par personne
Nouilles aux jus (Minimum pour 2 personnes)
Nouilles aux jus Marinière (Minimum pour 2 personnes)+ 3€/par personne
Boulettes de Viande avec Seiches
Poulet aux Crevettes
Poissons Grillées
Turbot Grillé +6€
Escalope et Pommes Frites
Échine de Porc Farcie (au fromage et au jambon)
Butifarra (Saucisse Catalana) avec Frittes
Bifteck Grillé avec Pommes Frittes

Desserts de la Maison

Crème Catalane
Flan (Crème caramel) maison
Glace vanille et Chocolat
Melon ou ananas naturels
Mousse au chocolat à la crémé fouettée
Tarte aux pommes avec crème fouettée

Eau et Vin Comprise
Boissons gazeuses non comprises.

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

28,50€/par Personne

Les T.V.A. Comprise

Le Menu n'est pas servi les jours : 26 décembre au 6 janvier, 23 et 24 juin et 15 août.

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menu Bahia

Pain " Coca " Grillé avec Tomate Salade Mixte

Le premier plat à choisir

Brandade de Morue (Spécialité)
Poivrons Farcis de Morue
Soupe de Merou
Petites Langoustines Sautées
Petites Crevettes Sautée
Petite seiche sautées
Beignets de Calamars (D'encornets)
Beignets de Morue
Petit Poisson Frit

Deuxième plat au Choix

Boulettes de Calamars avec Crevettes à Style "Tossa"
Morue à la Ratatouille
Cim i Tomba de Morue (Spécialité) (Minimum pour 2 Personnes)
Cim i Tomba de Baudroie +6,50€/par Personne (Lotte aux Petites Crevettes) (Minimum pour 2 Personnes)
Paella " Bahia" (Minimum pour 2 Personnes)
Turbot Grillé
Calamars Grillés
Baudroie Grillé +5,00€
Bar (Loup de mer) en Croûte de Sel +7,00€/par Personne (Minimum pour 2 Personnes)
Lapin aux langoustines
Bifteck Entrecôte et Pommes Frites
Gigot d'Agneau Grillée aux Pommes Frites

Desserts de la Maison

Crème Catalane
Flan (Crème caramel) maison
Glace vanille et Chocolat
Sorbet Citron
Yaourt avec compote de Pommes et sauce aux Framboises
Melon ou ananas naturels
Mousse au chocolat à la crème fouettée
Tarte aux pommes avec crème fouettée

Glace Maison

Glace biscuit aux amandes et chocolat chaud +3€
Glace au nougat et liqueur catalane Ratafia +3€

Eau et Vin

La Sala de Domènech Vidal (DO Penedès) Blanc/Rosé/ Rouge
ou Mont Perdut D.O. Empordà Blanc/Rosé/ Rouge
ou Sangria Vin Comprise

Sangria de Cava 1L +8,50€
Sangria de Cava 1/2L +4,50€

38,50€/par Personne

Les T.V.A. Comprise

Le Menu n'est pas servi les jours : 26 décembre au 6 janvier, 23 et 24 juin et 15 août.

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

Menu dégustation

Menu minimun pour 2 personne ou pour toute la table

Savourement

Pain " Coca " Grillé avec Tomate
Anchois de Tossa
Croquettes
(de Poulet, de Baudroie et Beignets de Morue)
Bandade de Morue
Moules à la Marinière
Mousse des Poireaux avec Sauce Roquefort et

Deuxième plat au Choix

Calamar Farcis
Cim i Tomba de Baudroie (lotte) aux Petites Crevettes (Minimum pour 2 Personnes)
Merlu aux Palourdes à la Manière de grand-mère Maria (Minimum pour 2 Personnes)
Nouilles au jus (Minimum pour 2 Personnes)
Riz Noir (Minimum pour 2 Personnes)
Bar (loup de Mer) en croûte de Sel (Minimum pour 2 Personnes)
Sole Grillée ou à la Meunière ou Bahia
Baudroie Grillée ou Style Santurce (à láil et au persil avec une touche de vinaigre)
Entrecôte Grillé ou Sauce
(de Roquefort ou de Poivron Verd)

Dessert au Choix

Flan (Crème caramel) Sinatra (Flamme avec Jack Daniels)
Flam avec glace et crème vanille
Crème catalane
Gâteau maison
Fraises au jus d'orange, glace vanille et crème ou muscat
Ananas au Kirsh
Coulant au chocolat avec glace et crème vanille
Glace biscuit aux amandes et chocolat chaud
Glace au nougat et liqueur catalane Ratafia
Glace armagnac-raisins

59,50€/par Personne

De l'eau et Vin:

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)

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

Cava Sangria
Semisec o Brut nature o Rosat

Lacrima Baccus Brut Nature

Castell de Perelada brut reserva Blue

Cava Bahia Montesquius (brut nature)

Les T.V.A. Comprise

Le Menu n'est pas servi les jours : 26 décembre au 6 janvier, 23 et 24 juin et 15 août.

Les plats indiqués portent la marque attribuée par la mairie de Tossa dans la promotion de la cuisine Tossenca.

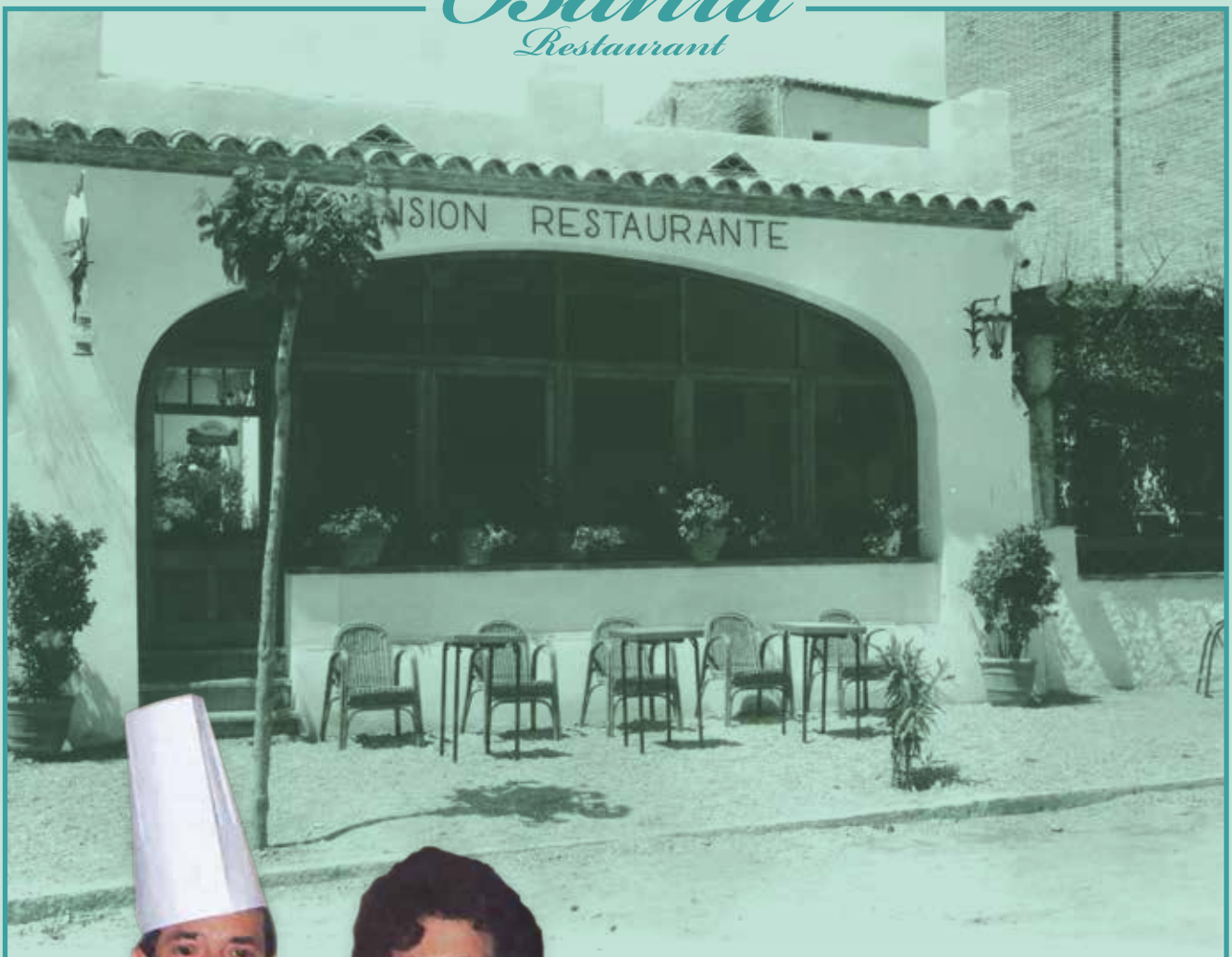
LA CUINA TRADICIONAL TOSSENCA

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

Pilarín

2020

Bahia
Restaurant



Restaurant
Bahia

Founded in 1954,
by Agustí and Camil·la.

Camil·la & Josep, deux personnages fondamentaux de la cuisine de Bahia.

Grâce à eux, nous sommes ici avec vous.

1988 Édité
"CAMIL·LA CUINERA DE TOSSA"

2017 Réédité
"CAMIL·LA CUINERA DE TOSSA"

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

www.restaurantbahiatossa.com