
CAFÈ BISTROT

1935

by TERRAZA

PER PICAR I COMPARTIR / PARA PICAR Y COMPARTIR
POUR GRIGNOTER ET PARTAGER / SNACKS AND FOR SHARE

Pernil ibèric d'aglà amb pa amb tomàquet (70 g) 22 €

Jamón ibérico de bellota DO con pan con tomate

Jamon iberique AOP avec pain à la tomate

Iberian cured ham DO with bread with tomato

Anxoves de Roses amb pa amb tomàquet (6 ut) 12 €

Anchoas de Roses con pan con tomate

Anchois de Roses pain à la tomate

Roses anchovies with bread with tomato

Croquetes de pernil (4 ut) 6 €

Croquetas de jamón

Croquettes de jambon

Cured ham croquettes

Bravas 4,5 €

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR / POUR COMMENCER / TO START

**Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina,
ceba vermella envinagrada, pastanaga, ou dur i olives de kalamata 14 €**

*Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla roja encurtida,
huevo duro, zanahoria y aceitunas de Kalamata*

*Salade de tomate avec ventreche de thon, oignon rouge confit
au vinaigre, oeuf dur, carottes et olives Kalamata*

Tomato salad with tuna, pickle red onion, boiled egg, carrot and Kalamata olives

**Canalons de gambes amb verdure,
trompetes de la mort i arròs cruixent 14,5 €**

*Canalones de gambas con verduras, trompetas de los
muertos y arroz crujiente*

*Cannellonis de crevettes roses et légumes, trompettes
des morts et riz croustillant*

Prawns cannelloni with vegetable, black chanterelle and crusty rice

—
CAFÈ BISTROT
1935

by TERRAZA
—

Sopa de peix de la badia 14,5 €

Sopa de pescado de la bahía

Soupe de poisson de la baie

Bay's fish soup

PER ACABAR / PARA ACABAR / POUR FINIR / TO FINISH

Suquet de rogers 24 €

Suquet de salmonetes

Rouget suquet

Red mullets suquet

**Filets de llenguado al forn carbassó,
ceba confitada i vinagreta agredolça d'alls i romaní 24 €**

*Filetes de lenguado al horno calabacín, cebolla confitada
y vinagreta de ajos y romero*

*Filet de sole au four, ognions confit et à la vinaigrette
aigre-douce d'ails et romarin*

*Oven roasted fillet of sole, confit onions and bittersweet vinaigrette
of garlic and rosemary*

Cuixa de xai de llet de Mas Marcé a baixa temperatura amb vi blanc 24,5 €

Pierna de cordero lechal de Mas Marcé a baja temperatura con vino blanco

Gigot d'agneau de lait de Mas Marcé à baisse temperature aux vin blanc

Leg of suckling lamb from Mas Marcé at low temperature with white wine

Entrecot de vaca madurada amb guarnició 24 €

Entrecot de vaca madurada con guarnición

Entrecôte de vache avec guarnition

Cow entrecote with garnish

—
CAFÈ BISTROT
1935

by TERRAZA
—

ELS DOLÇOS / LOS DULCES / LES DOUX / THE SWEETS

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla 6 €

Coulant de chocolate con helado vainilla

Coulant au chocolat avec glace à la vanille

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Taps de Cadaqués 6 €

Gelats assortits 7 €

Helados variados

Glaces assorties

Assorted ice cream

Amanida de fruita 5 €

Ensalada de fruta

Salade de fruits

Fruits salad

IVA inclòs | TVA comprise



Consulteu als cambrers si teniu alguna intolerància

Consultez au serveur si vous avez une intolérance