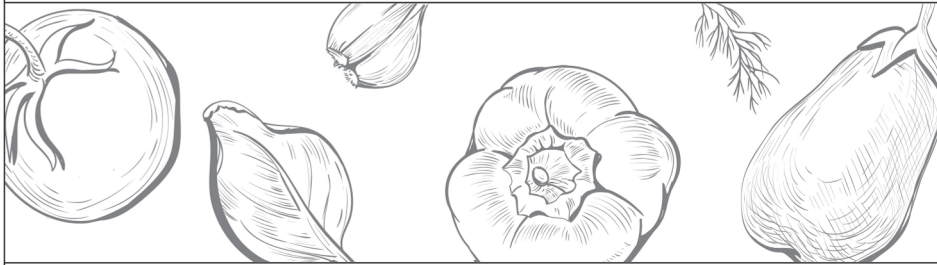


La cultura de compartir Die Kultur des Teilens



Das Teilen von Speisen ist ein integraler Bestandteil der spanischen Esskultur. Es ist üblich, mehrere Gerichte in der Mitte des Tisches zu servieren und gemeinsam zu genießen. Diese gesellige Art des Essens spiegelt die spanische Lebensfreude wider und macht solche Abende unvergesslich.

Im Bistro Badia möchten wir dieser Tradition folgen und haben unsere Speisekarte entsprechend gestaltet.

El compartir es parte de la cultura culinaria española. Es común servir varios platos en el centro de la mesa y disfrutarlos juntos. Esta forma sociable de comer refleja la alegría de vivir española y hace que estas veladas sean inolvidables.

En el Bistro Badia, queremos seguir esta tradición y hemos diseñado nuestro menú en consecuencia.

¡Buen provecho!

Badia

BISTRO

DEL HUERTO | GEMÜSEGARTEN

ENSALADA DE TOMATE | CEBOLLETA | BONITO 12,00 €

Tomatensalat | Frühlingszwiebel | Heller Thunfisch

ESCAROLA | ROMESCO | MATÓ | ANCHOAS 13,00 €

Endiviensalat | Romesco | Mató-Frischkäse | Sardellen

COGOLLOS | SALSA CÉSAR | TOCINO IBÉRICO | MIGAS 9,00 €

Salatherzen | Caesar-Sauce | Iberischer Speck | Semmelbrösel



PARA PICAR | ZUM NASCHEN

PAN Y ACEITE EXTRA VIRGIN | ALI-OLI | ACEITUNAS 2,50 € p. P

Frisch gebackenes Brot & natives Olivenöl | Ali-Oli | Oliven

PAN CON TOMATE (2 REBANADAS) 8,00 €

Tomatenbrot (2 Scheiben)

JAMÓN IBÉRICO 100 % DE BELLOTA (45gr.) 25,00€

Iberischer Schinken 100 % Bellota

CROQUETAS DE JAMÓN (2 ud.) 6,00 €

Hausgemachte Krokette mit Schinken (2 Stk.)

CROQUETAS DE SETAS (2 ud.) 6,00 €

Hausgemachte Krokette mit Pilzen (2 Stk.)

FONDUE DE QUESO CON QUELYS 14,00 €

Käsefondue mit Quely Keksen

ANCHOAS | PAN DE COCA | TOMATE 15,00 €

Sardellen | Coca-Brot | Tomate

FOIE GRAS MI CUIT, PEPINILLOS 12,00 €

Gänsestopfleber mi cuit, Gewürzgurken

DEL MAR | AUS DEM MEER

GAMBAS

AL AJILLO 18,00 €

In Knoblauch

CARPACCIO 18,00 €

Als Carpaccio

CALAMAR

A LA PLANCHA 16,00 €

Gegrillter Tintenfisch

A LA ANDALUZA 16,00 €

Tintenfisch nach Andalusischer Art

ATÚN ROJO

TARTAR | AJOBLANCO | WASABI 19,00 €

Thunfischtartar | Weisser Knoblauch | Wasabi

CARPACCIO | ACEITE OLIVA | PIMIENTA ROSA RÁBANO PICANTE 19,00 €

Carpaccio vom Thunfisch | Olivenöl
Meerrettich | Rosa Pfeffer

BIKINIS & BURGER

BIKINIS / SANDWICHES

SOBRASADA Y QUESO MAHONÉS 13,00 €

Sobrasada und Mahón-Käse-Bikini

QUESO TETILLA Y TRUFA 16,00 €

Bikini mit Tetilla-Käse und Trüffel

BURGER

CLÁSICA 16,00 €

**TERNERA MADURADA, PEPINILLO,
PANCETTA, CHEDDAR Y HUEVO**

Gereiftes Rindfleisch, Essiggurke, Pancetta, Cheddar und Ei

CAPRESE 13,00 €

TOMATE "COR DE BOU", BURRATA, PESTO

Ochsenherz - Tomate, Burrata, Pesto

PASTA Y ARROZ

PASTA

CAPPELACCI

PESTO | STRACCIATELLA 12,00 € / 18,00 €

Cappelacci | Pesto | Stracciatella

RAVIOLI

GORGONZOLA | SALVIA Y NUECES 12,00 € / 18,00 €

Ravioli | Gorgonzola | Salbei-Nussbutter

PACÒTE | POMODORO | IDIAZÁBAL 12,00 € / 16,00 €

Pacòte | Tomate | Idiazábal Espuma

ARROCES

ARROZ MARISCOS "TOT PELAT" 26,00 €

Meeresfrüchtereis (Paella) - "Alles ausgelöst"

ARROZ NEGRO | SÉPIA | GAMBA | ALL I OLI 26,00 €

Schwarzer Reis (Paella) | Tintenfisch | Garnelen | All i oli

ARROZ CON VERDURAS 25,00 €

Reis mit saisonalen Gemüsesorten (Paella)

ca. 25min. Zubereitungszeit

CARNES Y PESCADO

CARNE | FLEISCH

**"LAGARTO" IBÉRICO | MOJO ROJO |
MOJO VERDE 22,00 €**

Iberischer Schweinerücken | Mojo Rojo | Mojo Verde

POLLO CAMPERO | SALSA ROMESCO 16,00 €

Freilandhuhn | Romesco Sauce | Picada

LOMO BAJO | ALL I OLI CHIMICHURRI 36,00 €

Lendensteak | All i Oli Chimichurri

PESCA DEL DIA TAGESFANG

A LA ESPALDA | REFRITO DE AJOS | VINAGRE S/M

Schmetterlingsschnitt | Knoblauch-Essig (Marktpreis)

A LA SAL S/M

Im Salzteig (Marktpreis) ca. 45min. Zubereitungszeit

GUARNICIONES Y POSTRES

PARA ACOMPAÑAR | BEILAGEN

MINIVERDURAS 9,00 €

Mini Gemüse

PIMIENTOS DEL PADRÓN 6,00 €

CHIPS Y ALL I OLI 6,00 €

Pommes frites und All i oli

ENSALADA VERDE 6,00 €

Grüner Beilagensalat

DULCE | SÜSS

TARTA DE QUESO VASCA CON SORBETE 10,00 €

Baskischer Käsekuchen mit Sorbet

**FRUTOS ROJOS | CHANTILLY 9,00 €
SORBETE MENTA-CHOCO**

Rote Früchte | Chantilly | Minz-Schokoladen-Sorbet

CHURROS CON CHOCOLATE 12,00 €

Churros mit Schokolade

IVA INCLUIDO | MWST. INKLUSIVE | VAT INCLUDED

POR FAVOR COMUNICAR CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA QUE PUEDA TENER CON NUESTRO PERSONAL CAPACITADO.

BITTE LASSEN SIE UNS WISSEN, WENN SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN.

PLEASE LET US KNOW, IF YOU HAVE ANY ALLERGIES.