

## ¡BIENVENIDOS AL BISTRO BADÍA!

Que disfruten del encantador ambiente de la casa original de Carrossa y su cocina mediterránea ligera.

## A WARM WELCOME TO BISTRO BADÍA

Enjoy a varied, summery light Mediterranean cuisine amidst the charming ambience of the historic Carrossa manor house – or on the panoramic terrace.

## HERZLICH WILLKOMMEN IM BISTRO BADÍA

Genießen Sie bei uns eine leichte, mediterrane Küche und den einzigartigen Charme des Carrossa-Herrenhauses mit Panorama-Terrasse.

## NUESTRA RECOMENDACIÓN DE VINO...

*Unsere Weinempfehlung...*  
*Our wine recommendation...*

### APERITIF – SPARKLING WINE (0,1 L)

CHAMPAGNE BRUT TRADITION 10 €  
SÉLECTION HAMACHER HOTELS & RESORTS  
BRETON FILS | A.O.C. CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ 12 €  
SÉLECTION HAMACHER HOTELS & RESORTS  
BRETON FILS | A.O.C. CHAMPAGNE

### WHITE (1/8 L)

BUTIBALAUSSÍ 2021 7 €  
CAN MAJORAL, D.O. PLA I LLEVANT

VERDEJO 2021 7 €  
JOSÉ PARIENTE, D.O. RUEDA

ATTIS ALBARIÑO 2021 7 €  
BODEGAS ATTIS, D.O. RÍAS BAIXAS

### ROSÉ (1/8 L)

CA'N SORT ROSADO 2021 7 €  
CA'N SORT, D.O. PLA I LLEVANT

### RED (1/8 L)

HAMACHER CUVEÉ MALLORQUÍN 2016 7 €  
CALLET, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON  
ARMERO I ADROVER, D.O. PLA I LLEVANT

VIVANCO CRIANZA (TEMPRANILLO) 2018 7 €  
DINASTIA VIVANCO, D.O. RIOJA

PÁRAMOS (TEMPRANILLO) 2018 8 €  
LEGARIS, D.O. RIBERA DEL DUERO

# Badia BISTRO

## PLATOS ESPECIALES – SPEZIALITÄTEN – SPECIALS

*Pedir 1 día antes – 1 Tag im Voraus bestellen – Order 1 day in advance*

“CHATEAUBRIAND” – SOLOMILLO DE TERNERA (MIN. 2 PERSONAS)  
*Chateaubriand – saftig gegartes Mittelstück vom Rinderfilet*  
*Chateaubriand – juicy center-cut fillet of beef*  
38 € p. P.

DORADA A LA SAL (MIN. 2 PERSONAS)  
*Dorade Royal schonend im Salzmantel gegart*  
*Seam bream oven-baked under a salt crust*  
35 € p. P.

SASHIMI DE RODABALLO (MIN. 2 PERSONAS)  
*Sashimi vom Steinbutt*  
*Turbot Sashimi*  
18 € p. P.

¿TIENE OTROS DESEOS? POR FAVOR, HABLE CON NOSOTROS.  
*Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an.*  
*Do you have any other wishes? Do not hesitate to ask us.*

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 SOME ALLERGIES.

## NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DÍA...

*Unsere Empfehlungen des Tages...*

*Our suggestions of the day...*

### Menu

*Menü*

Menu

CREMA DE AGUACATE CON SETAS SHITAKE Y QUESO DE CABRA  
*Avocadocrema mit Shitakepilzen und Ziegenfrischkäse*  
*Prawns cocktail with avocado cream, Shitake mushrooms & goat cheese*

\*\*\*

GAZPACHO  
*Gazpacho*  
*Gazpacho*

\*\*\*

BACALAO CON CHORIZO Y ESPUMA DE PATATA  
*Kabeljau mit Chorizo und Kartoffelespuma*  
*Cod with Chorizo and Potato foam*

\*\*\*

ENSALADA DE MANGO CON SORBETE DE LIMÓN  
*Mangosalat mit Zitronensorbet*  
*Mangosalad with Lemonsorbet*

48 €

## ENSALADAS

Salate  
Salads

ENSALADA "BADÍA" CON MANGO <i>„Badía“ Salat mit Mango</i> <i>"Badía" salad with mango</i>	14 €
CON GAMBAS SALTEADAS   <i>mit Garnelen</i>   <i>with prawns</i>	18 €
CON PECHUGA DE POLLO   <i>mit Hähnchenbrust</i>   <i>with chicken</i>	16 €
CON QUESO DE CABRA   <i>mit Ziegenkäse</i>   <i>with goat cheese</i>	16 €
ENSALADA CÉSAR   PARMESANO   POLLO <i>Caesar Salat, Parmesan, Hähnchenbrust,</i> <i>Caesar salad, Parmesan, chicken breast</i>	16 €
ENSALADA CÉSAR   PARMESANO   GAMBAS <i>Caesar Salat, Parmesan, Garnelen</i> <i>Caesar salad, Parmesan, prawns</i>	18 €
ENSALADA QUINOA   CREMA DE AGUACATE <i>Quinoa Salat mit Avocado creme</i> <i>Quinoa salad with avocado cream</i>	14 €
CON PECHUGA DE POLLO   <i>mit Hähnchenbrust</i>   <i>with chicken</i>	16 €
CON GAMBAS SALTEADAS   <i>mit Garnelen</i>   <i>with prawns</i>	18 €
CON QUESO DE CABRA   <i>mit Ziegenkäse</i>   <i>with goat cheese</i>	16 €

## ENTRANTES

Vorspeisen  
Starters

TÁRTAR DE TOMATE   MOUSSE DE PARMESANO <i>Tomatentatar mit Parmesan-Mousse</i> <i>Tomato tartar with Parmesan mousse</i>	16 €
TÁRTARO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON MAYONESA DE TRUFA <i>Tatar vom Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise</i> <i>Tartar of Beef tenderloin with truffle mayonnaise</i>	26 €
JAMÓN JOSELITO CON PAN CRISTAL Y TOMATE RAMALLET <i>Joselito Schinken mit „Kristallbrot“ und Ramallet Tomate</i> <i>Joselito ham with crystal bread and ramallet tomato</i>	30 €

## PASTA

TAGLIOLINI   SALSA BOLOGNESE BLANCA TRUFADA <i>Tagliolini mit getrüffelter Bolognese vom Milchkalb</i> <i>Tagliolini with truffled veal Bolognese</i>	18 €
SPAGHETTI AGLIO E OLIO   GAMBAS SALTEADAS   SOFRITO   TOMATE <i>Spaghetti Aglio e Olio mit gebratenen Garnelen, jungem Lauch und Tomaten</i> <i>Spaghetti Aglio e Olio with grilled prawns, young leek and tomato</i>	18 €

*Badía*  
BISTRO

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 SOME ALLERGIES.

## MAS SUBSTANCIAL

Hauptspeisen

Mains

FILETE DE LUBINA | RISOTTO DE FREGOLA | BEURRE BLANC 30 €  
*Wolfsbarschfilet mit Fregola Risotto und Beurre Blanc*  
*Sea bass fillet with Fregola risotto and Beurre Blanc*

PULPO | GARBANZOS | TOMATE MARINADO | MENTA Y LIMA 32 €  
*Oktopus mit Kichererbsen, marinierte Tomaten, Limette und Minze*  
*Octopus with chickpeas, marinated tomatoes, lime and mint*

MAGRET DE PATO CON ZANAHORIA MORADA Y GRATÍN DE PATATA 28 €  
*Entenbrust mit lila Karotten und Kartoffelgratin*  
*Duck breast with purple carrots and potato gratin*

LOMO DE TERNERA BLANCA | MOSTAZA | CEBOLLINO | PUERRO 30 €  
PURE DE PATATA-SOBRASADA  
*Kalbsrücken mit Senf-Schnittlauch-Kruste, geschmortem Lauch*  
*und Kartoffel-Sobrasada-Püree*  
*Saddle of veal with mustard-chive-crust, braised leeks and*  
*potato-Sobrasada-purée*

SOLOMILLO DE TERNERA | PURÉ DE APIO | ESPÁRRAGOS VERDES 36 €  
*Rinderfilet mit Selleriepüree und grünem Spargel*  
*Beef tenderloin with celery puree and green asparagus*

## POSTRES

Dessert

Dessert

FONDANT DE CHOCOLATE 12 €  
*Schokoladenfondant*  
*Chocolate fondant*

PANNA COTTA 8 €  
*Panna Cotta*  
*Panna Cotta*

HELADOS Y SORBETES CASEROS PER SCOOP 2,5 €  
*Hausgemachte Eiscrèmes und Sorbets*  
*Homemade ice creams and sorbets*

*Badia*  
BISTRO

IVA INCLUIDO | MWST. INKLUSIVE | VAT INCLUDED

POR FAVOR COMUNICAR CUALQUIER ALERGIN 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 SOME ALLERGIES.