

B A H I A

ENTRANTES



- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| Foie Micuit | 19€ | • Usuzukuri | 16,5 € |
| Con chutney de mango artesano y pistachos | | Finas láminas de aguacate Malagueño con jamón ibérico, plátano macho y gouda añejo | |
| • Endivias y Payoyo | 18 € | • Alcachofas | 18 € |
| Hummus de guisantes, remolacha chioggia con emulsión de mostaza, dátil y aceite de nueces tostadas | | En diferentes texturas y cocciones con lascas de jamón ibérico y carpaccio de portobello | |
| • Berenjena Thai by Ombú | 17 € | • Menestra vegetal | 17,5 € |
| Confitada en horno de leña y caramelizada con miso y miel, cremosa Straciatella de burrata y tomatillos confitados lentamente | | Habitas baby confitadas con caldo de vegetales lentamente soasados a la leña y verduras baby | |
| • Atún Rojo | 21 € | Con escalopa de foie marinado en Pedro Ximénez | 6,25 € |
| En tartar picado a cuchillo al momento, con aguacate Malagueño, papaya y Ponzu | | | |
| Steak Tartar | 18,5 € | Pulпитos | 22 € |
| De vaca hecho a la minute de forma tradicional acompañado de mantequilla ahumada de hierbas | | Salteados sobre boniato asado, papa violeta y salsa huancaína de ají amarillo | |
| • Salmón Noruego | 20 € | | |
| En Tiradito acompañado de fresco picadillo de frutas ácidas y vegetales anisados | | | |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

B A H I A

ESPECIALIDADES JOSPER

Solomillo de vaca Frisona (190 gr)	34 €
Suprema de Vaca Simmental madurada (250 gr)	37 €
Entrecot lomo alto novillo Argentino (250 gr)	32 €
Cowboy Steak de Vaca Frisona (700 gr)	85 €
Tataki de chuletón de lomo bajo de Vaca Madurada (500 gr)	58 €
Tomahawk Ternera Nacional (1.100 gr)	125 €

GUARNICIONES

• Chalotas caramelizadas en su jugo con tomillo fresco	5,5 €	• Alcachofas a la brasa	7 €
• Pimiento rojo asado al carbón	5,5 €	• Patatas baby	6 €
• Piquillos caramelizados	6,5 €	• Espinacas a la crema	5,5 €
• Espárragos trigueros al Jospers	7 €		

SUGERENCIAS DEL CHEF



Zucchini

19€

Ravioli vegetal de zucchini relleno de mortadela italiana trufada, ricotta fresca, y setas con espuma de Queso Payoyo ahumado

• Surf & Turf

29,5 €

Risotto alla Milanese con azafrán de La Mancha, gamba roja, meloso de ternera y tuétano al carbón

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

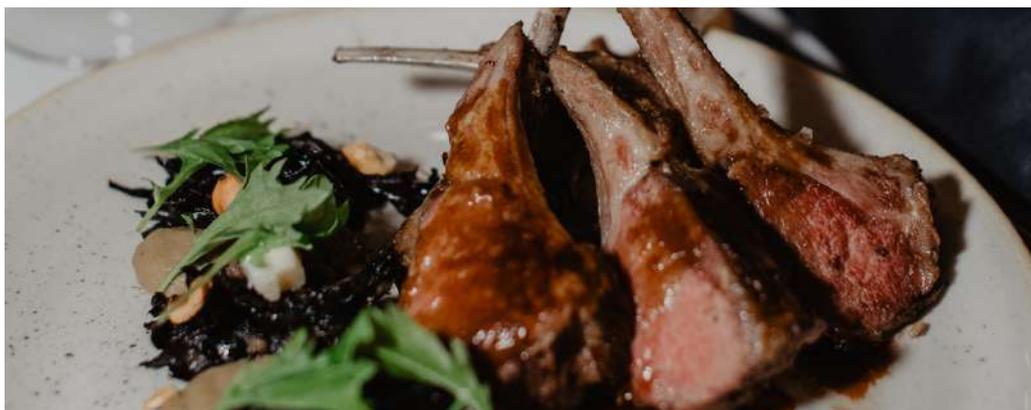
B A H I A

PESCADO



- | | | | |
|--|--------|--|------|
| Rodaballo salvaje | 28€ | • Atún Rojo | 36 € |
| Frito a la andaluza con puerro asado, beurre blanc y caviar de algas | | Corte selecto a la brasa, lacado en salsa bourguignonne con coliflor al curry y chantarellas | |
| • Lubina a la sal | 65€ | • Raya | 24 € |
| (para 2 personas)
30 min al aroma de encina y cítricos | | Pil pil ligero de piñones, pasas, pimentón ahumado y chipotle | |
| • Merluza | 25,5 € | • Vieiras | 26 € |
| De anzuelo en salsa verde con almejas y espárragos de mar | | A la plancha con Dim Sum de mariscos, salicornia salteada y salsa americana picante | |

CARNES



- | | | | |
|---|-----|--|--------|
| • Cordero | 45€ | • Capón | 26,5 € |
| Paletilla de lechal en costra crujiente de finas hierbas con jugo de romero, vainilla y cacao | | Lingote de capón confitado lentamente y acabada en horno de leña con salsa perigord y palomitas de mantequilla ahumada | |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

B A H I A

POSTRES



- Canutillo de queso Idiazabal con salsa de membrillo 9€
- Nougat grand glâce con salsa de chocolate al amaretto 9€
- Tatin de manzana con crema inglesa 8€
- Mousse de chocolate con esponja de cacao 9€
- Milhojas de crema de vainilla y fresas 9€
- Tarta del día 8€

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

B A H I A



CERVEZAS

Victoria Barril	Caña 4,5 €	Pinta 8€
Victoria O.O		6 €
Daura Sin Gluten		6 €
Heineken		7 €
Coronita		7 €
Paulaner		8 €



VERMUTS

Yzaguirre blanco / Yzaguirre rojo	7 €
Campari	7 €
Aperol Spritz	12 €
Ricard	7 €
Red-wine Spritzer	7 €
Wine Spritzer	7 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

B A H I A

PARA NIÑOS

ENTRANTES



- | | | | |
|--|--------|---|-------|
| <ul style="list-style-type: none">• Crema de verduras 100% natural | 8,75 € | Spaguettis, fusilli o penne rigate a elegir: | 9,5 € |
| <ul style="list-style-type: none">• Croquetas de cocido de la abuela | 10 € | <ul style="list-style-type: none">• Salsa pomodoro | |
| | | Salsa boloñesa con carne premium de ternera nacional | |
| | | Cremosa salsa carbonara tradicional | |
| | | <ul style="list-style-type: none">• Salsa aglio e olio con guindilla fresca | |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

B A H I A

SANDWICHES



Cheeseburger de ternera con lechuga romana y tomate km0

10,5 €

• Albóndigas de ternera con salsa de tomate pomodoro

14 €

Escalopines de pollo a la milanesa

16,5 €

Fish & Chips con salsa tártara casera

20 €

POSTRES



• • Ensalada de fruta fresca

7 €

• Selección de helados (precio por unidad)

3 €

• Tarta del día

6 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

B A H I A

SPARKLING WINE

D.O. Penedès

Codorniu Brut Copa · 7 € Botella · 28 €
Nature
Macabeo, Xarel·lo, Perelada

Codorniu Grand Rose 39 €
Pinot noir, Xarel·lo

Codorniu Blanc de
Blancs 38 €
Chardonnay, Xarel·lo, Perelada

D.O. Champagne

Moët Chandon Brut · 750ml 95 €
Chardonnay, Pinot noir, Meunier

Moët Chandon Rosé Imperial 130 €
Chardonnay, Pinot noir, Meunier

Veuve Cliquet Brut 100 €
Pinot noir, Chardonnay, Pinor meunier

Don Perignon 320 €
Chardonnay, Pinot noir

WHITE WINE

D.O. Rueda

Verdejo 28 €
Verdejo

Legaris verdejo Copa · 6,5 € Botella · 30 €
Verdejo

El Perro Verde 34 €
Verdejo

Fenomenal 36 €
Sauvignon blanc

Marqués de Riscal Copa · 7 € Botella · 38 €
Sauvignon blanc

D.O. Navarra

Castillo de Monjardin 32 €
Chardonnay

D.O. Cataluña

Idoia 38 €
Xarel·lo, Garnacha, Chardonnay, Macabeo

D.O. Bourgogne

Drohuin Laforet 39 €
Bourgogne 2020
Chardonnay

D.O. Rías Baixas

Terras Guada Copa · 8 € Botella · 40 €
Albariño
Albariño, Caiño

Mar de Frades 44 €
Albariño

D.O. Sierras de Málaga

Fabio Coulet 42 €
Secuencial
Moscatel, Pedro Jimenez, Doradilla

ROSÉ WINE

D.O. Cataluña

De Casta Copa · 6,5 € Botella · 28 €
Cariñena, Garnacha

D.O. Castilla

Sospechoso rosado Copa · 7 € Botella · 32 €
2021
Tempranillo, Bobal

D.O. YGP Pays d'Oc

Gris Blanc 34 €
Granache gris, Granache noir

D.O. Provence

Domaine d'Eole 39 €
Rose 2022
Garnatxa, Syrah, Cariñena, Cinsault

D.O. Rioja

XF Sandra Falco 39 €
Garnacha, Tempranillo, Sauvignon blanc, Viura

Prices in euros · VAT included. If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know.

In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

B A H I A

RED WINE

D.O. Rioja

Viña Pomal Copa · 6,5 € Botella · 28 €
Tempranillo

Izadi 36,5 €
Tempranillo

Sierra Cantabria 38 €
Tempranillo

La Locomotora 42 €
Tempranillo

D.O. Castilla

Sospechoso 29,5 €
Tinta fina

D.O. Somontano

Enate 29 €
Merlot, Cabernet sauvignon

D.O. Ribera del Duero

Celeste Copa · 7 € Botella · 35 €
Tinta fina

Pago de los Capellanes 56 €
Tempranillo

Hacienda Monasterio 76 €
Tempranillo, Cabernet, Sauvignon

PSI Dominio de Pingus 79 €
Tinta fina, Garnacha

Flor de Pingus 165 €
Tempranillo

D.O. Burdeos

Chateau Marjosse Copa · 8 € Botella · 40 €
Rouge
Merlot, Cavegnet sauvignon

D.O. Bierzo

Pétalos del Bierzo Copa · 9 € Botella · 46 €
Mencia

D.O. Bourgogne

Drohuin Laforet 42 €
Pinot noir

D.O. Málaga

Fabio Coulet 54 €
Ingenito
Garnacha

D.O. Priorat

Dofi 110 €
Garnacha, Cariñena

DESSERTS WINE

Oporto

Niepoort LBV 2018 Copa · 7,5 €
(EST)
Amarela, Touriga

D.O. Sierras de Málaga

Ordoñez & CO n1 Copa · 7,5 €
2021
Moscatel de Alejandría

Prices in euros · VAT included. If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know.

In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

B A H I A

ALÉRGENOS

Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Moluscos	Altramuces	Gluten	Crustáceos
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

ENTRANTES													
Foie Micuit	●			●	●				●			●	
Endivias y Payoyo					●		●	●	●				
Berenjena Thai by Ombú				●	●				●				
Atún Rojo		●		●				●	●				
Steak Tartar	●	●				●		●	●	●			●
Salmón Noruego					●	●	●	●					
Usuzukuri					●	●		●	●				
Alcachofas					●				●				
Pulпитos				●	●					●			●
SUGERENCIAS DEL CHEF													
Zucchini				●	●	●	●		●				●
Surf & Turf		●		●	●		●		●	●			●
PESCADO													
Rodaballo salvaje		●			●					●			●
Lubina a la sal		●											
Merluza		●					●						
Atún Rojo		●			●				●				
Raya	●	●		●		●	●		●				
Vieiras		●			●		●		●				●
CARNES													
Cordero				●		●	●		●				
Capón					●	●			●				
POSTRES													
Canutillo de queso Idiazabal con salsa de membrillo	●				●								●
Nougat grand glace con salsa de chocolate al amaretto	●				●	●							●
Tatin de manzana con crema inglesa					●								●
Mousse de chocolate con esponja de cacao	●				●	●							
Milhojas de crema de vainilla y fresas	●				●								●
Tarta del día	●				●	●							●

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros. IVA incluido. Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

