

Entrants

€ IVA inclòs

- 10,50 Sopa d'escudella barrejada
- 10,90 Sopa de ceba gratinada amb parmesà i ou escumat
- 11,30 Sopa de peix amb arròs del delta i entrebancs de marisc
- 11,70 Xató de Vilafranca
amanida d'escarola, truita de patates, bacallà, tonyina, anxoves i salsa romesco
- 11,70 Amanida Casino
variada d'enciams, ruca, tomàquet, anxoves, parmesà i tonyina
- 12,20 Amanida tèbia amb cruixent de formatge de cabra i nous...
a la vinagreta de fruits del bosc
- 12,90 Carxofa romana temperada i confitada amb torrat de cansalada fumada...
i anxoves de l'Escala
- 12,20 Carpaccio de filet de vedella amb ruca i encenalls de parmesà
- 13,50 Tàrtar de salmó fumat amb alvocat, tomàquet natural i vinagreta de llimona
- 12,90 Ous trencats amb patates palla, foie fresc i oli de tòfona
- 13,90 Saltat de favetes baby i calamarsets, amb ceba tendra i pernil ibèric
- 13,30 Canelons de carn CASINO gratinats al parmesà amb beixamel
-
- 14,80 Fideuà amb cloïsses (mínim 2 persones) *p. p.*
- 18,50 Paella de marisc Casino (mínim 2 persones) *p. p.*
- 19,80 Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones) *p. p.*
-
- 2,20 Ració de pa de vidre o pa de pagès torrat amb tomàquet

Casino

Peixos

Calamars a la romana fets artesans	15,30
Cassoleta de popets en salsa amb carxofa i ceba	17,20
Pota de pop a la brasa sobre fons de patata laminada, sal maldon i pebre de la Vera	23,00
Lluç de palangre fresc fet a la donostiarra amb gules i musclos de roca	19,00
Llenguado a la crema d'ametlles amb cuscús de verduretes	19,00
Llom de bacallà gratinat amb sobrassada ibèrica sobre fons de mongetes de Sta. Pau	19,50
Medallons de rap fresc a l'all cremat amb escamarlans i cloïsses	21,50

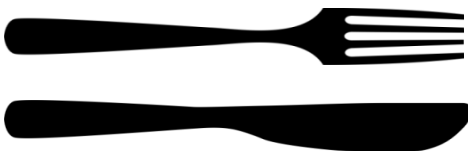
(els peixos poden ser cuinats a la planxa)

Carns

Peus de ministre desossats, farcits de botifarra negra i pernil ibèric a la salsa de ceps	17,20
Hamburguesa de filet de bou amb formatge cheddar, ceba caramel·litzada... amb cruixent de pernil ibèric sobre pa de vidre i bol de patates braves	17,90
Magret d'ànec a la llosa amb saltat de bolets i amb una crema de taronja	19,50
Foie fresc a la planxa amb poma caramel·litzada a la reducció de Pedro Ximénez	19,50
Cabrit arrebossat amb panko, patates palla i encenalls de parmesà	18,50
Entrecot de vedella filetejat, fet a la llosa i acompanyat de salsa rocafort	19,80
Filet de vedella al merlot amb rovellons i graten de patata i pernil	21,50

(les carns poden ser cuinades a la planxa sense cremes ni salses)

€ IVA inclòs



Si vostè és al·lèrgic o té alguna incompatibilitat alimentària, si us plau, comunicu-ho al nostre personal. Gràcies!