

# Entrantes

€ IVA incluido

- 10,50 Sopa de escudella
- 10,90 Sopa de cebolla al gratén con parmesano y huevo espumado
- 11,30 Sopa de pescado con arroz del Delta y tropezones de marisco
- 11,70 Xató de Vilafranca  
*ensalada de escarola, tortilla de patatas, bacalao, atún, anchoas y salsa romesco*
- 11,70 Ensalada Casino  
*surtido de lechugas, rúcula, tomate, anchoas, parmesano y atún*
- 12,20 Ensalada tibia con crujiente de queso de cabra y nueces...  
a la vinagreta de frutos del bosque
- 12,90 Alcachofa romana confitada servida templada con tosta de panceta ahumada...  
y anchoas de la Escala
- 12,20 Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula y virutas de parmesano
- 13,50 Tartar de salmón ahumado con aguacate, tomate natural y vinagreta de limón
- 12,90 Huevos rotos con patatas paja, foie fresco y aceite de trufa
- 13,90 Salteado de habitas baby y chipirones, con cebolla tierna y jamón ibérico
- 13,30 Canelones de carne CASINO gratinados al parmesano con bechamel
- 
- 14,80 Fideuá con almejas (mínimo 2 personas) *p. p.*
- 18,50 Paella de mariscos Casino (mínimo 2 personas) *p. p.*
- 19,80 Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas) *p. p.*
- 
- 2,20 Ración de pan de cristal o pan de payés tostado con tomate

# Casino

# Pescados

Calamares a la romana artesanos	15,30
Cazuelita de pulpitos en salsa con alcachofa y cebolla	17,20
Pulpo a la brasa sobre laminado de patata, sal maldon y pimentón de la Vera	23,00
Merluza de pincho fresca a la Donostiarra con gulas y mejillones de roca	19,00
Lenguado a la crema de almendras con cuscús de verduras	19,00
Lomo de bacalao gratinado con sobrasada, sobre fondo de judias de Santa Pau	19,50
Medallones de rape fresco al ajo frito con cigalas i almejas	21,50

*(los pescados pueden ser cocinados a la plancha)*

# Carnes

Manitas de ministro deshuesadas y rellenas de butifarra negra... y jamón ibérico a la salsa de ceps	17,20
Hamburguesa de solomillo de buey con queso cheddar, cebolla caramelizada... crujiente de jamón ibérico sobre pan de cristal y bol de patatas bravas	17,90
Magret de pato a la losa con salteado de setas y una crema de naranja	19,50
Foie fresco a la plancha con manzana caramelizada a la reducción de Pedro Ximénez	19,50
Cabrito rebozado en panko con patatas paja y virutas de parmesano	18,50
Entrecot de ternera fileteado y hecho a la losa, acompañado de salsa roquefort	19,80
Solomillo de ternera al vino merlot con níscalos y gratén de patata y jamón	21,50

*(las carnes pueden ser cocinadas a la plancha sin cremas ni salsas)*

€ IVA incluido



Si usted es alérgico o tiene alguna incompatibilidad alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal. Gracias!