

ESPECIALITATS DEL XEF

... per tapicar

	TAPA	
Croquetes de pernil ibèric o de ceps <i>croquetas de jamón ibérico o de ceps</i>	2,20	unitat
Patates braves al nostre estil <i>patatas bravas a nuestro estilo</i>	4,50	
Musclos de roca al vapor o a la marinera <i>mejillones de roca al vapor o a la marinera</i>	6,10	
Lacon galleg amb patata laminada i pebre de la Vera <i>lacón gallego con patata laminada y pimienta de la Vera</i>	5,90	
Làmines cruixents de carxofa amb sal de farigola <i>láminas crujiertes de alcachofa con sal de tomillo</i>	7,40	
Calçots arrebossats amb romesco <i>calçots rebozados con salsa de romesco</i>	7,70	
Cassoleta de gambes a l'allet <i>gambas al ajillo</i>	8,30	
Calamars a la romana <i>calamares a la romana</i>	8,80	
Calamarsets "sevillanos" <i>chipirones de playa rebozados</i>	9,50	
Cloïsses a la marinera o a l'allet <i>almejas a la marinera o al ajillo</i>	10,20	
Pop a la gallega <i>pulpo a la gallega</i>	12,20	
Ous estrellats sobre daus de patata <i>huevos rotos sobre dados de patata</i>	7,30	
Gamba vermella al chardonnay <i>gamba roja al chardonnay</i>	11,90	
Assortit de formatges <i>surtido de quesos</i>	8,20	13,50
Assortit d'ibèrics <i>surtido de ibéricos</i>	8,20	13,50
Pernil ibèric de gla <i>jamón ibérico de bellota</i>	10,20	18,80
Ració de pa de vidre torrat amb tomàquet <i>ración de pan de cristal tostado con tomate</i>	2,40	

€ IVA Inclòs



Entrants

€ IVA inclòs

- 10,70 Sopa d'escudella barrejada
- 10,70 Crema de ceps amb cruixent de ceba i pernil ibèric
- 11,80 Sopa de peix i marisc amb gambetes i arròs del delta
- 12,20 Xató de Vilafranca
amanida d'escarola, truita de patates, bacallà, tonyina, anxoves i salsa romesco
- 12,20 Amanida Casino
variat d'enciams, ruca, tomàquet, anxoves, pamesà i tonyina
- 12,80 Amanida tèbia de formatge de cabra amb panses i pinyons a la vinagreta de taronja
- 13,20 Ous trencats amb patates palla, foie fresc i oli de tòfona
- 14,10 Saltat de favetes baby amb calamarcets, ceba tendra i cloïsses
- 14,00 Tàrtar de salmó fumat amb avocat, tomàquet natural i vinagreta de llimona
- 15,00 Steak tàrtar de filet de vedella tallat a mà i condimentat a l'anglesa
-
- 15,30 Fideuà amb cloïsses (mínim 2 persones) *p.p.*
- 19,20 Paella de marisc Casino (mínim 2 persones) *p.p.*
- 21,50 Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones) *p.p.*
-
- 2,40 Ració de pa de vidre o pa de pagès torrat amb tomàquet

Casino

Peixos

Calamars a la romana fets artesans	15,80
Cassoleta de sípia de Vilanova estofada amb carxofa i ceba	17,80
Pota de pop a la brasa sobre fons de patata laminada, sal maldon i pebre de la Vera	22,00
Llenguado a la crema d'ametlles amb cuscús de verdures	19,50
Llom de bacallà gratinat amb sobrassada ibèrica i formatge Idiazàbal	20,00

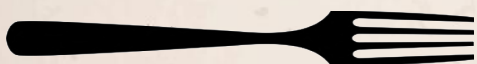
(els peixos poden ser cuinats a la planxa)

Carns

Peus de ministre desossats, farcits de botifarra negra i pernil ibèric a la salsa de ceps	17,80
Hamburguesa de filet de bou amb formatge de cabra, ceba caramelitzada... i cruixent de pernil ibèric sobre pa de vidre i bol de patates braves	18,60
Costelletes i mitjanes de cabrit arrebossat amb panko acompanyat de patates palla i encenalls de parmesà	18,80
Entrecot de vedella filetejat i fet a la llosa a la salsa rocafort	20,20
Filet de vedella a la crema de bolets i graten de patata	22,00
Secret ibèric a la llosa amb timbal d'escalivada, salsa de mostassa i mel	20,00

(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!

Entrantes

€ IVA Incluido

- 10,70 Sopa de escudella
- 10,70 Crema de ceps con crujiente de cebolla y jamón ibérico
- 11,80 Sopa de pescado y marisco con gambitas y arroz del delta
- 12,20 Xató de Vilafranca
ensalada de escarola, tortilla de patatas, bacalao, atún, anchoas y salsa romesco
- 12,20 Ensalada Casino
surtido de lechugas, rúcula, tomate, anchoas, parmesano y atún
- 12,80 Ensalada templada de queso de cabra con pasas y piñones a la vinagreta de naranja
- 13,20 Huevos rotos con patatas paja, foie fresco y aceite de trufa
- 14,10 Salteado de habitas baby con chipirones, cebolla tierna y almejas
- 14,00 Tartar de salmón ahumado con aguacate, tomate natural y vinagreta de limón
- 15,00 Steak tartar de solomillo de ternera cortado a mano y condimentado a la inglesa
-
- 15,30 Fideuá con almejas (mínimo 2 personas) *p. p.*
- 19,20 Paella de marisco Casino (mínimo 2 personas) *p. p.*
- 21,50 Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas) *p. p.*
-
- 2,40 Ración de pan de cristal con tomate a ración de pan tostado

Casino

Pescados

Calamares a la romana artesanos	15,80
Cazuelita de sepia de Vilanova estofada con alcachofa y cebolla	17,80
Pulpo a la brasa sobre fondo de patata laminada, sal maldon y pimentón de la Vera	22,00
Lenguado a la crema de almendras con cuscús de verduritas	19,50
Lomo de bacalao gratinado con sobrasada ibérica y queso Idiazábal	20,00

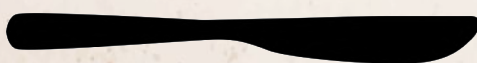
(los pescados pueden ser cocinados a la plancha)

Carnes

Manitas de ministro deshuesadas y rellenas de butifarra y jamón ibérico a la salsa de setas	17,80
Hamburguesa de filete de buey con queso de cabra, cebolla caramelizada y crujiente de jamón ibérico	18,60
Cabrito rebozado con panko, patatas paja y virutas de parmesano	18,80
Entrecot de ternera fileteado hecho a la losa con salsa roquefort	20,20
Solomillo de ternera a la crema de setas y graten de patata	22,00
Secreto ibérico a la losa con "timbal" de escalivada, salsa de mostaza y miel	20,00

(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!

Pasta fresca artesana

	€ IVA inclòs
Espaguetis de sèmola seca	10,50
<i>Sèmola i ou combinats amb artesania, al més pur estil italià</i>	
Tagliatelle d'ou	11,00
<i>De mida mitjana, les tradicionals betes de "casa nostra"</i>	
Gnocchi de patata	11,30
<i>Pasta típica regional, una de les més antigues especialitats genoveses; combinació de patates cuites a l'estil tradicional i la justa proporció de farina de blat</i>	
Tortellini a l'antigua	11,80
<i>La pasta farcida més típica d'Itàlia, amb prosciutto cotto i carn</i>	
Panserotti funghi porcini	12,80
<i>Farcit de bolets italians porcini, amb un sabor tan cassola com suau per els paladars més exigents</i>	
Giganti de ricotta è verdure	13,20
<i>Un farcit intens pels amants de l'autèntic mató, acompanyat d'una selecció de verdures</i>	
Girasoli de cabra e noci	13,20
<i>Una combinació excel·lent de formatge de cabra amb nous trencades</i>	

Condimentis (salses i cremes per les pastes)

BOLONYESA

Tomàquet i carn de vedella acompanyades per un exquisit sofregit de verdures.

NAPOLITANA

Salsa de tomàquet amb una selecció d'herbes aromàtiques italianes.

CARBONARA

Crema de llet, sofregit de ceba, bacó i formatge parmesà.

PUTANESCA

Barreja de tomàquet, olives negres, anxoves, tàperes i bitxo.

PESTO

Alfàbrega, oli d'oliva, formatge parmesà i pinyons.

4 FORMACI

Crema de llet amb una exquisida barreja de formatges



Casino

Pizzas (només per SOPAR) SÓLO CENA

	PETITA	NORMAL
	€ IVA inclòs	
MARGARITA tomàquet, mozzarella i orenga <i>(tomate, mozzarella y orégano)</i>	7,70	9,70
BISMARCK tomàquet, mozzarella, pernil dolç i ou ferrat <i>(tomate, mozzarella, jamón york y huevo frito)</i>	9,00	12,00
CAPRINO tomàquet, mozzarella, r.cabra, pernil dolç i xampis <i>(tom., mozzar., r.cabra, jamón y. y champis)</i>	9,00	12,00
MALLORQUINA tomàquet, mozzarella, sobrossada i ou <i>(tomate, mozzarella, sobrasada y huevo)</i>	9,00	12,00
ALEMANYA tomàquet, mozzarella, frankfurt i bacó <i>(tomate, mozzarella, frankfurt y beicon)</i>	9,00	12,00
VEGETARIANA tomàquet, mozzarella, alberginia, pebrot, espinacs, xampiyons i pesto <i>(tomate, mozzarella, berenjena, pimiento, espinacas, champis y pesto)</i>	9,00	12,00
TONNO E FUNGHI tomàquet, mozzarella, tonyina i bolets <i>(tomate, mozzarella, atún y setas)</i>	9,00	12,00
QUATTRO FORMAGIO tomàq., mozzar., r. cabra, rocafort i parmesà <i>(tom., mozzar., r.cabra, roquefort y parmesano)</i>	9,30	12,30
CARBONARA salsa carbonara, mozzar., ceba, bacó i xampis <i>(carbonara, mozzar., cebolla, beicon y champis)</i>	9,30	12,30
CINQUE TERRE tomàq., mozzar., c. vedella, r. cabra, bacó, espinacs <i>(tom., mozzar., r.cabra, ternera, beicon, espinacas)</i>	9,30	12,30
NAPOLITANA tomàquet, mozzar., anxoves, tàperes i tonyina <i>(tom., mozzar., anchoas, atún y alcaparras)</i>	9,30	12,30
AFFUMICATA tomàquet, mozzarella, salmó, gambes i pinya <i>(tom., mozzar., salmón, gambas y piña)</i>	9,60	12,60
OTTO STAGIONI tomàq., mozzar., xampis, carxofa, salsitxa, pernil dolç, espinacs, gorgonzola, ceba i olives <i>(tomate, mozzar., champis, alcachofa, salchicha, jamón y., espinacas, gorgonzola, cebolla y aceitunas)</i>	9,60	12,60
DIAVOLA tomàq., mozzar., carn picada i pepperoni picant <i>(tom., mozzar., carne picada y pepperoni picantel)</i>	9,60	12,60
CAPRICCIOSA tomàquet, mozzarella, xampinyons, olives, carxofa, xoriç, sobrossada i pernil dolç <i>(tomate, mozzarella, champis, olivas, alcachofa, chorizo, sobrasada y jamón york)</i>	9,60	12,60
CASINO tomàq., mozzar., ou ferrat, camembert i pernil dolç <i>(tom., mozzar., huevo f., camembert y jamón y.)</i>	9,60	12,60
FOIE tomàquet, mozzarella, poma i foie <i>(tomate, mozzarella, manzana y foie)</i>	10,30	13,30



SUPLEMENT PER INGREDIENTS:

A totes les pizzas se'ls pot afegir ingredients extrems i el suplement serà de 1'30 € per les pizzas petites i de 1'80 € per a les normals.

POSTRES

artesanes...

Flam casolà amb nata · <i>flan casero con nata</i>	4,70
Crema catalana · <i>crema catalana</i>	4,70
Capseta de catànies de Vilafranca · <i>postre típic de Vilafranca</i>	5,00
Pastís de tiramisú fet de la casa · <i>pastel de tiramisú</i>	5,70
Couland de xocolata amb gelat de torró <i>couland de chocolate con helado de turrón</i>	5,70
Brownie artesà de xocolata amb gelat de nata <i>brownie artesano de chocolate con helado de nata</i>	5,70
Milfulls de pinya natural i crema anglesa cremada <i>milhojas de piña natural y crema inglesa quemada</i>	5,70
Pastís de formatge artesà amb salsa de mango i fruita de la passió <i>pastel de queso artesano con salsa de mango y fruta de la pasión</i>	5,70
Crep de nutella amb coulis de fruits del bosc <i>Crep de nutella con coulis de frutos del bosque</i>	5,70

... i gelades

Crocant · <i>crocanti</i>	4,70
Trufes gelades amb nata · <i>trufas heladas con nata</i>	4,80
Copa gelat MALLORCA (xocolata, torró i vainilla) <i>copa helado MALLORCA (chocolate, turrón y vainilla)</i>	5,80

€ IVA Inclòs



Casino

CELLER

Vins BLANCS



€ I.V.A. Inclòs

Duc de Foix · Covides, xarel·lo	9,80	2,40	D.O. Penedès
Xic · Agustí Torelló, xarel·lo	12,80	2,60	"
Blanc de Pacs · Parés Baltà, parellada-xarel·lo-macabeu	13,00	2,80	"
Atrium · Torres, chardonnay	14,50	3,10	"
10.000 Hores Floral · Oliver Vit. muscat-sauvignon blanc	12,50		"
Viña Sol · Torres, parellada	12,50		D.O. Catalunya
La Mina · Rexach Baqués, macabeu ecològic	15,00		D.O. Penedès
77 veremes · Miquel Pons, xarel·lo barrica	14,30		"
Miranda d'Espells · Juvé&Camps, chardonnay	16,80		"
Gessamí · Gramona, muscat-sauvignon blanc	18,80		"
Costers · d'AT Roca, macabeu-malvasia sitges-xarel·lo	14,30		"

Vins ROSATS

Duc de Foix · Covides, cabernet sauvignon	9,80	2,40	D.O. Penedès
Anais 1+1=3 · Cellers 1+1=3, cabernet sauvignon-syrah	13,20	2,80	"
De Casta · Torres, garnatxa-carinyena	11,50	2,50	D.O. Catalunya
Flor de Pinot · Naveran, pinot noir-xarel·lo	18,80		D.O. Penedès
Masia Freyè · Domènech Vidal, syrah-sumoll	12,80		"
Petjades · Torelló, merlot	16,00		"
Jean Leon 3055 · Rosé, pinot noir	18,00		"

Casino



Vins NEGRES



€ I.V.A. Inclòs

Duc de Foix · Covides, cabernet sauvignon	10,80	2,50	D.O. Penedès
Masia Freyé · Domènech Vidal, syrah-ull de llebre	12,80	2,70	"
Viladellops · Viladellops, garnatxa	13,00	2,80	"
Atrium · Torres, merlot	15,80	3,40	"
Parató (eco) · Parató Vinícola, cabernet sauvignon	16,80		"
Avgvstvs · Celler Avgvstvs, cabernet franc	19,80		"
77 Veremes · Miquel Pons, garnatxa-suyrah	14,80		"
Casa Vella d'Espiells · Juvé&Camps, cabernet sauvignon	20,00		"
Jean Leon Reserva · cabernet sauvignon-cabernet franc	29,00		"
Mas Elena · Parés Baltà, cabernet sauvignon-cab. franc-merlot	17,30		"
Pago de los Capellanes · joven roble · ull de llebre	22,30		D.O. Ribera del Duero
Sileo · Cia. Vinícola Sileo, garnatxa-samsó	17,30		D.O. Montsant
Predicat · Cellers Grifoll Declara, garnatxa-carignan-merlot	18,70		D.O. C. Priorat
Luis Cañas crianza · Luis Cañas, ull de llebre-garnatxa	19,80		D.O. Rioja

Caves

Mas Comtal Reserva Joan Milà · Brut Nature	12,50	2,60	Clàssic Penedès
Rexach Baqués · Brut Imperial	16,00		Cava
Oriol Rossell · Brut Nature	16,20		Cava
Sadurní Oliver ROSAT · Brut Nature, Pinot Noir	14,20		Cava
Naveran · Nature Vintage	18,00		Cava
Llopart · Brut Nature Reserva	22,50		Corpinnat

